Lasagne für Ungeübte

Die Lasagne für Ungeübte ist mit diesem Rezept leicht zuzubereiten und schmeckt richtig lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

500 g	Lasagneblätter
600 g	Faschiertes
2 EL	Tomatenmark
0.5 l	Tomatensauce (oder Tomatensaft)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Oregano
1 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Bèchamelsauce

1 l	Milch
60 g	Mehl
60 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat
3 Stk.	Eidotter
2 EL	Parmesan

Zum Bestreuen

3 EL	Parmesan

Zubereitung

1. Mit der **Lasagne für Ungeübte** gelingen die ersten Kochversuche. Zuerst den Knoblauch und die Zwiebel schälen und klein hacken. Öl in einem Topf erhitzen, das Faschierte darin anbraten. Knoblauch- und Zwiebelwürfel zufügen und kurz mitrösten. Mit Oregano, Pfeffer und Salz würzen. Tomatenmark einrühren und mit Tomatensauce auffüllen. Einmal aufkochen lassen, dann auf niedriger Stufe garen. Erneut mit Gewürzen abschmecken.

2. Für die Béchamelsauce die Eier trennen. Butter in einen kleinen Topf geben, zerlassen und aufschäumen lassen. Das Mehl in die Butter rühren, kurze Zeit rösten, sodann mit kalter Milch auffüllen. Gründlich durchrühren. Den Parmesan unterrühren. Aufkochen lassen, vom Herd nehmen. Mit Muskat und Salz abschmecken, abkühlen lassen. Die Eigelbe einrühren. Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

3. Eine Auflaufform mit Butter fetten. Auf den Boden eine Schicht Lasagneblätter legen. Darüber Hackfleischsauce geben, dann Béchamelsauce und wieder Lasagneblätter usw. Zuletzt eine Schicht Lasagneblätter und darüber Béchamelsauce. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen. Um die 35 Minuten lang backen.

Tipp

Die Lasagne für Ungeübte lässt sich mit verschiedenen Gemüsesorten oder Räucherlachsstreifen abwandeln.