Lasagne

Rezept für die klassische Lasagne gesucht? Hier eine köstliche Variante mit Rotwein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

1 Packung	Nudeln (Blätter)
4 EL	Käse (gerieben)

Für die Sauce

1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
400 g	Faschiertes
1 Packung	Tomaten (passiert)
2 EL	Tomatenmark
125 ml	Rotwein
1 Prise	Oregano
1 Prise	Basilikum
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 Stk.	Knoblauchzehe

Für die Bèchamelsauce

25 g	Butter
25 g	Mehl
250 ml	Milch
50 g	Parmesan

1 Prise	Muskatnuss
3 Stk.	Eidotter

Zubereitung

1. Am Beginn die Sauce für die **Lasagne** vorbereiten. Hierfür das Faschierte in einer Pfanne deutlich anbraten, danach die Zwiebel fein schneiden und zum Faschierten beigeben und alles miteinander anrösten. Anschließend Tomaten, Tomatenmark und Rotwein hinzufügen und mit Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 15 Minuten leicht kochen lassen. Danach den Knoblauch schälen und fein schneiden und zur Sauce beimengen.

2. Bei der Béchamelsauce zunächst die Butter weich werden lassen und nach und nach das Mehl unterrühren. Die Sauce mit etwas Milch aufgießen und mit einem Schneebesen die Mehlklumpen zerkleinern. Danach die restliche Milch in die klumpenfreie Sauce hinzufügen und unter ständigem Rühren dick kochen.

3. Anschließend den Parmesan nach dem Aufkochen beigeben und mit einer Prise Muskat und Salz abschmecken. Die Béchamelsauce auskühlen lassen und die Eidotter in die kalte Sauce unterrühren.

4. Danach eine Auflaufform mit Butter bestreichen und schichtweise Lasagneblätter, Ragout und Béchamelsauce abwechselnd hineingeben, wobei am Ende das Ragout oben sein soll, letztlich mit Käse überstreuen und bei 160°C im Backrohr für etwa 40 Minuten backen.

Tipp

Die selbstgemachte Lasagne mit einem knackigen grünen Salat anrichten.