Lasagne speciale

Das Rezept für Lasagne speciale wird mit Vollmilch zubereitet. Gleich ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

500 g	Faschiertes (vom Rind)
2 Packungen	Lasagneblätter
2 Dosen	Tomaten (gewürfelt oder püriert)
4 Stk.	Tomaten
240 g	Zwiebel
2 Packungen	Emmentaler (gerieben)
1 l	Vollmilch
100 g	Mehl (glatt)
100 g	Butter
1 EL	Tomatenmark
4 EL	Rindsuppe
1 Prise	Oregano
1 Prise	Basilikum
1 Prise	Currypulver
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Lasagne speciale** zuerst die Knoblauchzehen und die Zwiebeln schälen und klein hacken. Einen großen Topf mit Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch goldbraun anbraten. Faschiertes zufügen, einrühren und mit anbraten. Das Tomatenmark einrühren und

kurz anrösten lassen. Mit Rinderbrühe ablöschen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.

2. Tomaten waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden, mit in den Topf geben. Abdecken und zirka eine halbe Stunde lang köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die Champignons putzen und in Scheiben schneiden, mit in den Topf geben und erhitzen. Zum Schluss mit Basilikum, Oregano, Pfeffer und Salz würzen.

3. Backrohr auf 180°C vorheizen. Eine feuerfeste Form einfetten.

4. Die Béchamelsauce zubereiten: Butter in einen kleinen Topf geben und zerlassen, schnell das Mehl einrühren. Langsam mit Milch aufgießen, dabei unentwegt rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Abschmecken mit Currypulver, Muskatnuss, Pfeffer und Salz.

5. Die Auflaufform mit Lasagneblättern auslegen, als zweite Schicht die Hackfleischsauce, sodann die Béchamelsauce und schließlich geriebenen Emmentaler. Wiederholen, bis die Zutaten verbraucht sind. Die letzte Schicht besteht aus Béchamelsauce und Emmentaler. Um die 45 Minuten lang backen.

Tipp