

# Lasagne Bolognese.

 **40 Min.**  **120 Min.**  **einfach**  
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

## Zutaten für:

## Portion(en)

## Zubereitung:

Zwiebeln  
Möhren  
Stangen Staudensellerie  
EL Olivenöl  
g Rinderhackfleisch (z.B. Naturgut)  
ml passierte Tomaten  
EL Basilikum, gerebelt  
Salz & Pfeffer  
ml Milch  
g Butter  
g Mehl  
g Lasagneplatten (z.B. San Fabio)  
g Mozzarella (z.B. San Fabio)

- 1 Für die Hackfleischsoße (it. Ragù):** die Zwiebeln und Möhren schälen und in kleine Stückchen schneiden.
- 2** Selleriestangen waschen, trocken tupfen, Fäden abziehen und ebenfalls klein schneiden.
- 3** Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, zuerst das Gemüse bei mittlerer Hitze anbraten, dann das Hackfleisch hinzufügen und kräftig anbraten, bis es krümelig wird. **Tipp:** Probier's doch mal vegetarisch! Einfach das vegane Hack von Food For Future verwenden.
- 4** Die passierten Tomaten dazugeben und alles mit Basilikum sowie Salz und Pfeffer würzen. Soße ca. 1 bis 2 Std. bei kleiner Hitze mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. **Tipp:** Je länger sie kocht, desto aromatischer wird sie.
- 5 Für die Béchamelsoße:** die Milch in einem Topf aufkochen, dabei ab und zu umrühren, damit sie nicht anbrennt. Heiße Milch vom Herd nehmen.
- 6** Butter in einem anderen Topf schmelzen und dann unter Rühren das Mehl hinzufügen. **Achtung:** Das Mehl darf keine Farbe annehmen!
- 7** Nach und nach die warme Milch hinzu gießen, dabei ständig rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Die Soße wird jetzt immer dickflüssiger. Einmal kurz aufkochen lassen, dann ist sie fertig.
- 8** Die Hälfte des Mozzarellas in dünne Scheiben schneiden, die andere Hälfte reiben.
- 9** Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

# Lasagne Bolognese.

2. Seite / es geht lecker weiter

## Zubereitung:

- 10** **Lasagne schichten:** 1/3 des Ragùs auf dem Boden einer eckigen Auflaufform (ca. 20 x 27 x 7 cm) verteilen. Darauf eine Schicht Béchamelsoße (ebenfalls 1/3) geben und mit Lasagneplatten bedecken. Etwas geriebenen Mozzarella sowie einige Mozzarella-Scheiben darauf geben. Von allen Komponenten jeweils 2 weitere Schichten in der Form anrichten.  
**Wichtig:** Ein paar Esslöffel geriebenen Mozzarella beiseite stellen, er kommt erst später dazu, denn der Käse wird sonst trocken und zu dunkel. Die oberste Käse-Schicht sollte also zunächst nur ganz dünn sein. **Tipp:** Falls der Käse beim Backen sehr schnell dunkel wird, kann man ihn bis kurz vor Ende mit Backpapier abdecken.
- 11** Lasagne für 35 Min. in den Ofen schieben. Nach Ablauf der Zeit kurz herausziehen und mit dem restlichen geriebenen Mozzarella bestreuen. Form für ein paar Minuten zurück in den Ofen schieben, bis der Käse geschmolzen, aber nicht braun ist.
- 12** Lasagne einige Minuten abkühlen lassen, in 6 Stücke schneiden und diese mit dem Pfannenwender oder einer Palette auf Tellern verteilen.