

LASAGNE

mit Hackfleisch

ZUTATEN

Olivenöl
500 g Rinderhackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 EL Tomatenmark
1 Dose gehackte Tomaten
1 Pack passierte Tomaten
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
Oregano

Bechamelsauce:

½ Liter Milch
30g Butter
40 g Mehl
Salz und Pfeffer
Zitronensaft

Fett für die Form
Lasagneplatten
Geriebener Käse

ZUBEREITUNG

In einem Topf das Olivenöl erhitzen. Das Hackfleisch darin rundum anbraten, gehackte Zwiebeln und zerdrückten Knoblauch hinzufügen. Tomatenmark dazugeben und mitbraten. Mit den gehackten Tomaten und passierten Tomaten aufgießen, salzen, pfeffern, mit Oregano und Paprika würzen. Dann alles eine Stunde köcheln lassen.

Für die Bechamelsauce die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, das Mehl mit dem Schneebesen einrühren und hellgelb anschwitzen. Die Milch dazu gießen und die Sauce glattrühren. Die Sauce eine halbe Stunde auf kleiner Flamme köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

In eine gut gefettete Form die Sauce verteilen, eine Schicht Lasagneplatten darauf legen, so weiter Schichten und zum Schluss eine Schicht Bechamelsauce und anschließend mit Käse bestreuen.

Im heißen Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 30-40 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist .



Laura oder Frau Friedrich
Serviceassistentin

