



# Lasagne Bolognese

Schichtenweise Nudeln und Sauce aus vorwiegend Faschiertem

## Zutaten

Menge	Zutat
<b>Bechamelsauce</b>	
20 g	Butter
50 g	Mehl glatt
250 ml	Creemefine
50 ml	Milch
2 EL	Sauerrahm
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
<b>Lasagne Sauce</b>	
750 g	Faschiertes mager
2 Stk	Zwiebeln
3 Stk	Knoblauchzehen
2 Stk	Tomaten in der Dose gewürfelt
3 Glas klein	Tomatensauce
4 Stk	Karotten
50 ml	Weißwein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Basilikum
1 Prise	Oregano
<b>Lasagne</b>	
2 Pkg	Lasagneblätter
2 Pkg	Käse gerieben



## Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
		<b>Bechamelsauce (10 Minuten)</b>
<input type="checkbox"/>	1.	20 g Butter in einem Topf bei mäßiger Hitze zerlassen, dann 50 g Mehl glatt unter ständigem Rühren hinzufügen, so dass keine Klumpen entstehen, dazu 250 ml Cremefine und danach je nach Belieben bis zu 50 ml Milch hinzufügen und aufkochen. So viel von den Flüssigkeiten hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss 2 EL Sauerrahm dazu geben und mit 1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer 1 Prise Muskat würzen.
		<b>Lasagne-Sauce (30 Minuten)</b>
<input type="checkbox"/>	2.	750 g Faschiertes mager gut anbraten dazu 2 Zwiebeln klein schneiden und mit anbraten weiters 3 Knoblauchzehen klein hacken oder pressen und dazu 2 Stk Tomaten in der Dose gewürfelt geben nun 3 Glas klein Tomaten in der Dose gewürfelt sowie 4 Karotten selbst eingekochte oder gekaufte dazugeben danach 50 ml Weißwein schälen und in kleine Stifte schneiden, ebenfalls hinein geben mit 1 Prise Salz verfeinern, das Ganze noch würzen mit 1 Prise Pfeffer 1 Prise Basilikum 1 Prise Oregano ersetzen das Ganze nun zirka 10 Minuten köcheln lassen.
		<b>Lasagne (10 Minuten)</b>
<input type="checkbox"/>	3.	2 Pkg Lasagneblätter abwechselnd eine Schicht Lasagne-Sauce und eine Schicht Lasagne-Blätter in eine Auflauf-Form geben. Mit der Sauce beginnen und enden. Darüber nun die Bechamelsauce.

## Backen (40 Minuten)



Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	4.	Zum Schluss 2 Pkg Käse gerieben darüber geben und das Ganze nun im Backrohr so lange bei 180°C bis 200°C backen bis der Käse schön knusprig ist.

Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**  
Mittel
- **Zeitkategorie**
- **Bewertung**  
Keine Bewertung
- **Zeit**  
1 Stunde 30 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**  
0