Lasagne Bolognese

Schichtenweise Nudeln und Sauce aus vorwiegend Faschiertem

Zutaten

Menge	Zutat
Bechamelsauce	
20 g	Butter
50 g	Mehl glatt
250 ml	Cremefine
50 ml	Milch
2 EL	Sauerrahm
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
Lasagne Sauce	
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
Lasagne
2 Pkg
Lasagneblätter
2 Pkg
Käse gerieben

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Bechamelsauce (10 Minuten)
☐
1.

20 g 20Butter in einem Topf bei mäßiger Hitze zerlassen, dann
50 g 50Mehl glatt unter ständigem Rühren hinzufügen, so dass keine Klumpen entstehen, dazu
250 ml 250Cremefine und danach je nach Belieben bis zu
50 ml 50Milch hinzufügen und aufkochen.
So viel von den Flüssigkeiten hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Zum Schluss
2 EL 2Sauerrahm dazu geben und mit
1 Prise 1Salz
1 Prise 1Pfeffer
1 Prise 1Muskat würzen.

Lasagne-Sauce (30 Minuten)
☐
2.

750 g 750Faschiertes mager gut anbraten dazu
2 2Zwiebeln klein schneiden und mit anbraten weiters
3 3Knoblauchzehen klein hacken oder pressen und dazu
2 Stk 2Tomaten in der Dose gewürfelt geben nun
3 Glas klein 3Tomaten in der Dose gewürfelt sowie
4 4Karotten selbst eingekochte oder gekaufte dazugeben danach
50 ml 50Weißwein schälen und in kleine Stifte schneiden, ebenfalls hinein geben mit
1 Prise 1Salz verfeinern, das Ganze noch würzen mit
1 Prise 1Pfeffer
1 Prise 1Basilikum
1 Prise 1Oregano ersetzen das Ganze nun zirka 10 Minuten köcheln lassen.

Lasagne (10 Minuten)

☐
3.

2 Pkg 2Lasagneblätter 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)
☐
4.

Zum Schluss
2 Pkg 2Käse 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
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde 30 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste