



Klassische Lasagne

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

Rinderhackfleisch	600 g
Suppengemüse	400 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Öl	2 EL
Tomatenmark	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	
Oregano, getrocknet	0.5 TL
Weißwein, trocken	75 ml
Tomaten, gehackt	850 g
Butter	30 g
Weizenmehl, Type 405	30 g
Milch	400 ml
Gemüsebrühe	100 ml
Muskatnuss, gemahlen	
Basilikum, frisch	20 g
Parmesan	50 g
Lasagneplatten	12 St.
Gouda, gerieben	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, großer Topf, große Auflaufform, Schneebesen

1. Hackfleisch zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Suppengemüse waschen, ggf. Enden entfernen, schälen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf 1 EL Öl auf höchster Stufe erhitzen und Hackfleisch darin rundherum ca. 3 Min. scharf und krümelig anbraten. Anschließend auf einem Teller beiseitestellen.
2. 1 EL Öl zum Bratensatz in den Topf geben und darin Zwiebel, Knoblauch und Suppengemüse ca. 2–3 Min. anbraten. Fleisch wieder zufügen, ebenso Tomatenmark und ca. 1 Min. mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano würzen, mit Wein ablöschen, Tomaten zugeben und aufkochen. Bolognesesauce ca. 25 Min. köcheln. Dabei gelegentlich umrühren.
3. Derweil für die Bechamelsauce in einem Topf Butter schmelzen. Mehl zufügen und darin anschwitzen. Mit Milch und Brühe ablöschen und unter regelmäßigem Rühren ca. 15 Min. köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob zupfen oder schneiden. Parmesan fein reiben.
4. In einer Auflaufform eine dünne Schicht Bechamelsauce verteilen, 2–3 Lasagneplatten darauflegen und einige EL Bolognese darüber verteilen. Mit den übrigen Zutaten genauso verfahren und dabei mit Hacksauce enden. Mit Gouda und zuletzt Parmesan bestreuen und Lasagne im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Min. goldbraun überbacken.
5. Fertige Lasagne aus dem Ofen nehmen, vor dem Servieren etwas abkühlen lassen und mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu schmeckt ein [Feldsalat mit gebratener Avocado und Walnüssen](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	947 kcal
Kohlenhydrate	84 g
Eiweiß	58 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	41 g