

Lasagne

Man nehme für 6 Portionen:

200 g Zwiebeln	halbieren, pellen, würfeln
200 g Möhren	schälen und fein würfeln
200 g Sellerie	schälen und fein würfeln
1000 g Tomaten	häuten, entkernen, in Stücke schneiden, mit dem Stabmixer pürieren
3 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, den Kedim entfernen, in feine Scheiben schneiden
2 Lorbeerblätter	von einem Blatt die Blattrippe entfernen, das Blatt zerbröseln und mörsern
500 g Rinderhack	
250 ml Rotwein	
3 EL Tomatenmark	
Olivenöl	
50 g Butter	
50 g Mehl	
500 ml Milch	
350 g Lasagneplatten	
250 g Fontina	fein würfeln oder reiben
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
frisch geriebene Muskatnuss	
außerdem:	Backofen auf 150° OUH vorheizen

- Einen Bräter erhitzen und Zwiebeln, Möhren und Sellerie (Soffritto) darin in Olivenöl anbraten. Hackfleisch und Knoblauch zugeben und mitbraten, bis das Fleisch krümelig ist. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas verkochen lassen. Tomatenmark, Tomatenpüree und das gemörserte Lorbeerblatt zugeben, salzen und pfeffern und mindestens 30 Minuten köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit aus Butter, Mehl und Milch eine dickliche Bechamel zubereiten. Mit Salz und dem zweiten Lorbeerblatt würzen. Mindestens 10 Minuten köcheln lassen, dann das Lorbeerblatt entfernen und mit Salz uns Muskat abschmecken.
- Eine dünne Schicht Hackfleischsoße in eine Auflaufform geben. Etwas Bechamel darübergeben, glattstreichen und mit Nudelplatten belegen. Das Ganze wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die oberste Schicht sollte Hackfleischsoße sein.
- Den Auflauf mit dem Fontina bestreuen und 40 Minuten backen. Falls erforderlich, gegen Ende mit Alufolie abdecken.

Dazu: Trockenen Rotwein oder Weißwein oder Bier…

Übrigens: zum Verfeinern der Hackfleischsoße eignen sich Pancetta, (getrocknete) Pilze, getrocknete Tomaten, Hühnerleber etc…

Quelle: unbekannt
Rezept erstellt: 06.07.2026