

Lasagne Bolognese (normal)

Für 5 Personen

Küchenzubehör:

Gemüseschäler
Messer
Knoblauchpresse
Schneidebrett
Bratpfanne
2 Töpfe (für die Zubereitung der Saucen)
Lasagneform

Zutaten:

Bolognesesauce:

350 g Fleisch
400 ml Tomatensauce
3 EL Tomatenpüree
1 EL Mehl
1 kleine Aubergine
2-3 Karotten
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer und getrockneten Oregano

Bechamelsauce:

60-70 g Butter
30-40 g (2-3 EL) Mehl
600-700 ml Milch (kann noch etwas verdünnt werden (auf 800 ml))
Salz und Pfeffer nach Gefühl
50 g Parmesan
100 g Reibkäse

Zum Schichten:

50 g Parmesan
100 g geriebener Käse
Lasagne-Blätter

1. Bolognesesauce:

- Karotten schälen
- Karotten und Aubergine in kleine Würfel schneiden
- Zwiebeln klein schneiden und anbraten
- Fleisch in einer Pfanne anbraten
- 3 EL Tomatenpüree dazugeben
- Knoblauchzehe(n) schälen und durch die Knoblauchpresse drücken
- Tomatensauce, Karotten und Aubergine zum Fleisch dazugeben
- Sauce mit Salz Pfeffer und Oregano würzen
- Bei kleiner Hitze köcheln lassen

2.Bechamelsauce:

- Butter in einem Topf schmelzen
- Mehl unter ständigem Rühren dazu geben
- Hitze zurückstellen
- Warme Milch langsam hinzugeben
- mit Salz und Pfeffer würzen
- Topf von der Herdplatte nehmen
- Parmesan hinzufügen und unterrühren

3.Lasagne-Schichten:

- zunächst den Boden der Form mit Bolognesesauce bedecken
- darüber Lasagne-Blätter legen
- als nächste Schicht Bechamelsauce darübergerben
- Vorgang (drei Mal) wiederholen, bis die Form voll ist
- Abschliessend eine Lage Bechamelsauce und den geriebenen Käse zuoberst verteilen.

4.Backen:

Bei 180° C (Umluft) 35-40 min backen

Zum Schluss herausnehmen und geniessen



Guten Appetit!

For 5 people

Ingredients:

Sauce Bolognese:

350 g minced meat

400 ml tomato-sauce

3 tbs. tomato-puree

1 tbs. flour

1 eggplant

2-3 carrots

1 onion

1 clove of garlic

Salt, pepper and oregano

bechamel - sauce:

60-70 g butter

2 – 3 tbs. flour

600 ml milk

Salt and pepper

50g Parmesan

100g grated cheese

lasagna-sheets and for the top:

50g Parmesan

100g grated cheese

1. Sauce Bolognese:

- Peel the carrots
- And chop the carrots and the eggplants
- peel an onion and dice
- sweat the onions and brown the meat
- add tomato-puree
- peel and crush the garlic and add to the pan
- put the tomato-sauce, the carrots and the eggplants in the mix and
- season with salt, pepper and herbs and leave to simmer

Béchamel sauce:

- in a sauce-pan, melt the butter
- while whisking permanently, add the flour
- reduce the heat and
- slowly add the milk
- keep whisking
- season with salt and pepper
- take the sauce from the heat and
- add the cheese, stir it in

Stacking:

- start with sauce Bolognese
- cover with pasta sheets and
- cover with béchamel sauce
- continue this process three times
- finish off with a layer of béchamel sauce and top this with cheese.

Bake at 180°C (fan) for 35-40 minutes