

Mein Lieblingsrezept



Lasagne

von Katrin Maier



Zutaten: Fleischsauce: Pfeffer, Zucker, 1 Pr. Zimt,
2 Karotten, 70g Sellerie, Basilikum, Salbei / Béchamelsauce:
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 50g Butter, 50g Mehl, 750ml
500g Hackfleisch (vom Angus) Milch, Zitronensaft, Salz, Pfeffer,
ca. 125ml Rotwein, 1 Dose geriebene Muskatnuss / Lasagneblätter
Tomaten, 2-3 EL Tomatenmark, (ohne vorkochen), 2 Pack Mozzarella,
1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, Salz, geriebener Parmesan, etwas
Butter

Zubereitung: Karotten, Sellerie, Zwiebel u. Knoblauch säubern u.
fein würfeln. Öl erhitzen und Hackfleisch anbraten. Gemüse
dazu kurz dünsten mit Rotwein ablöschen. Etwas runter-
reduzieren. Mit Tomaten aufgießen. Gewürze dazugeben,
das ganze ca. 3/4 Std. leicht köcheln lassen. Gegen Schluss der
Garzeit Basilikum und Salbei dazugeben.

Für die helle Sauce Butter zerlassen und Mehl unterrühren.
Leichte "Einbrenne" machen, die Milch langsam unterrühren. Unter
ständigem Rühren ca. 10 Min. kochen. Dann würzen Salz, Pfeffer,
Muskat u. Zitronensaft. Etwas Fleisch u. Béchamelsauce in gefettete
Form geben u. verrühren. Darauf Lasagneblätter legen. Dann jeweils
abwechselnd die Saucen drauf und den gewürfelten Mozzarella u.
geriebenen Parmesan dann wieder Blätter. Wiederholen bis alles
aufgebraucht. Die letzten Lasagneblätter mit Béchamelsauce, Parmesan
u. Butterflocken bestreuen. ca. 50-60 Min. backen bei 180°C
Haßluft

Guten Appetit!

