Italienische Rezepte

Lasagne Auf Bologneser Art

Anzahl: Für 4 Personen.
Gattung: Europa, Fleisch, Hack, Hauptspeise, Italien, Nudeln

1		Paket Lasagne Teigblätter -ohne kochen (250g)
500	g	Rinderhack
50	g	durchwachsenen Speck
2		Zwiebeln (100g)
1		Knoblauchzehe
1		Päckchen Tomatenpüree (mit -Kräutern 370g)
40	g	Butter
40	g	Weizenmehl Typ 405
3/8	Liter	Vollmilch (evtl. etwas mehr)
50	g	mittelalten Gouda -(geraspelt)
50	g	Parmesankäse
1		Paket Mozarella (150g)
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

Hackfleisch in einer grossen Pfanne krümelig braten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. In der gleichen Pfanne wird nun der gewürfelte Speck kurz angebraten. Dann die Würfel zu dem Hack geben. Zwiebeln würfeln, ca. 3 min. in der Pfanne anbraten. Knoblauch abziehen und zu den Zwiebeln geben. Hackfleisch, Speck und Tomatenpüree hinzufügen und alles 5-10 min. kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter in einem Topf erhitzen, Mehl zufügen und mit einem Rührbesen unter Rühren anschwitzen. Milch unter schnellem Rühren zufügen, so dass sich keine Klümpchen bilden können. Unter Rühren aufkochen lassen, damit die Sauce am Topfboden nicht ansetzt. Gouda und Parmesankäse zur Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Boden einer ofenfesten Auflaufform (ca. 27x21cm) mit ca. 5cm hohem Rand mit wenig Bechamelsosse bestreichen. Teigblätter nebeneinander darauf legen, so dass der Boden bedeckt ist. Etwas von der vorbereiteten Hackfleisch-Tomaten-Masse darauf geben und gut verstreichen, so dass die Teigblätter gut bedeckt sind. Etwas Sauce mit einer Saucenkelle streifenartig darauf geben, nicht verstreichen. Die vorbereiteten Zutaten Portionsweise solange einschichten, bis sie verbraucht sind. Zum Schluss mit Lasagne-Teigplatten belegen und mit Sauce bestreichen. Mozzarella mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und nebeneinander darauf legen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 45 min. backen.