

# Italienische Rezepte

## Klassische Lasagne Selber Machen

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Teig, Mehlspeisen, Nudeln, Italien, Hauptgericht

---

### Für den Nudelteig

250 g	Mehl	2	Eier
1	Teel. Salz	2	Essl. Öl

### Für die Tomatensosse

1	Zwiebel		Salz
1	Knoblauchzehe		Pfeffer
2	Essl. Öl		Muskat
2	Dosen Tomaten		

### Für die Füllung

500 g	Rinderhack	100 g	Parmesan
2	Essl. Öl	2	Bund Kräuter
3	hart gekochte Eier	200 g	Champignons
200 g	Käse	50 g	Butter
1	Zwiebel		

---

Teigzutaten verkneten und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig mehrmals durch die Nudelmaschine drehen.

Für die Sosse Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln und in Öl dünsten. Die Tomaten dazu geben und köcheln lassen, würzen.

Hackfleisch mit der Zwiebel anbraten. Champignons, Käse würfeln, Eier hacken und alles vermengen. Auflaufform fetten und mit etwas Sosse den Boden begießen. Lasagneplatte auf den die Sosse legen und wieder mit Sosse begießen. Mit Hackmasse, Kräutern, Butterflöcken belegen, würzen. Die Schichtung wiederholen und zum Schluss Lasagneplatten auflegen.

Mit dem Rest Tomatensosse und Parmesan bedecken und bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen.