

# Italienische Rezepte

## Meine Lasagne Bolognese

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Hackfleisch, Italien, Käse, Nudel, Tomate

---

200 g Lasagneplatten

### RAGOUTSAUCE

1 Zwiebel; fein gewürfelt  
1 Knoblauchzehe; gepresst  
4 Essl. Olivenöl  
500 g Hackfleisch  
Getrocknete Steinpilze;  
- nach Belieben  
1 Dose/n Tomaten a 800 ml

1 Brühwürfel für 1/2 l  
- Brühe  
Salz  
Pfeffer  
Zitronensaft  
Oregano; oder Basilikum

### BECHAMELSAUCE

50 g Butter  
50 g Mehl  
750 ml Milch  
Salz

Pfeffer  
Zitronensaft  
Worcestershiresauce  
Muskatnuss

### SOWIE

200 g Geriebener Käse; z.B.

- Gouda mittel alt

---

Fürs Ragout Zwiebel und Knoblauch mit dem Olivenöl leicht anbraten. Das Hackfleisch sowie nach Belieben getrocknete Steinpilze dazugeben und einige Minuten anbräunen. Die Schältomaten und den Suppenwürfel zugeben, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Oregano oder Basilikumabschmecken. Ungefähr 30 Minuten köcheln lassen.

Für die Bechamelsauce die Butter zerlassen und das Mehl darin anschwitzen, nach und nach unter dauerndem Rühren mit der Milch ablöschen. Gut durchkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Muskat und Worcestershiresosse abschmecken.

Eine niedrige Form einfetten, etwas Bechamelsosse einfüllen, Lasagneplatten nebeneinander legen, Bechamelsauce draufgeben, Ragout drauf, etwas Käse drüberstreuen. Solange wiederholen, bis die Saucen aufgebraucht sind. Die letzte Schicht gut mit Saucen bedecken, mit Käse bestreuen, einige Butterflöckchen draufsetzen. Bei 180 - 200 Grad C 45-60 Min. überbacken, bis sich eine goldgelbe Kruste "gebildet hat.