

Lasagne Rezept - klassisch & einfach

Das Pasta-Gericht schmeckt wie in Italien. Zu Hause machst Du Dir das Original. Cremig lecker mit einer überbackenen Käsekruste.



122 Bewertungen

Vorbereitungszeit

45 Min.

Zubereitungszeit

30 Min.

Gesamtzeit

1 Std. 15 Min.

Portionen: 6

ZUTATEN

DU BENÖTIGST EINE AUFLAUFFORM MIT CA. 26 CM X 19 CM INNENMASS.

FÜR DIE LASAGNE

- ☐ 8-12 Stück Lasagneplatten, ungekocht Menge je nach Größe der Auflaufform
- ☐ 150 g Parmesan, frisch gerieben
- ☐ Butter für die Form und das Topping

FÜR DIE BOLOGNESESAUCE

- ☐ 500 g gemischtes Hackfleisch sprich halb Rind und halb Schwein
- ☐ 400 g passierte Tomaten
- ☐ 50 g Bauchspeck idealerweise Pancetta, wenn möglich
- ☐ 2-3 Zwiebeln ca. 150 g
- ☐ 1 Möhre ca. 50 g
- ☐ 1 Stangensellerie (geputzt) ca. 50 g
- ☐ 200 ml Vollmilch
- ☐ 40 g Butter
- ☐ 1 EL Pflanzenöl, neutral z.B. Sonnenblumen oder Rapsöl
- ☐ 1 EL Tomatenmark
- ☐ 1 Lorbeerblatt, getrocknet
- ☐ 1 Msp. Muskatnuss, gerieben
- ☐ Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

FÜR DIE BÉCHAMELSAUCE

- ☐ 500 ml Milch
- ☐ 25 g Mehl
- ☐ 25 g Butter
- ☐ Salz
- ☐ schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ☐ Muskatnuss, frisch gerieben

ANLEITUNG

1. Den Backofen rechtzeitig auf **200°C Ober- / Unterhitze** vorheizen. 150 g **Parmesan** reiben und im Kühlschrank beiseite stellen.



FÜR DIE BOLOGNESESAUCE

1. Die 50 g **Bauchspeck** (Pancetta) in sehr kleine Würfel schneiden. 2-3 **Zwiebeln** und 1 **Möhre** schälen und in **feine Würfel** schneiden. Von 1 **Selleriestange** das Grün entfernen, waschen und in sehr **feine Würfel** schneiden.



2. Nun erhitzt Du 1 EL **Pflanzenöl** in einem Topf und dünstest darin zuerst die **Bauchspeck-Würfel** (Pancetta) alleine für **1-2 Minuten** an. Im Anschluss gibst Du die 40 g **Butter**, die **Zwiebel-, Möhren- und Sellerie-Würfel** in den Topf und lässt alles auf mittlerer Stufe ca. **3 Minuten** dünsten. **Gut umrühren**, damit das Gemüse gut mit Fett überzogen wird.



3. 500 g gemischtes **Hackfleisch** dazu geben sowie 1 TL **Salz** und 1/4 TL **schwarzer Pfeffer aus der Mühle**. Das Fleisch zerkrümelst Du mit einem **Holzöffel** und lässt es so lange auf **mittlerer Stufe** garen, bis es nicht mehr roh und rot aussieht, nicht scharf anbraten sonst wird es trocken.



4. Im Anschluss rührst Du 1 EL **Tomatenmark** unter, löschst mit 200 ml **Vollmilch** ab und lässt die Milch nahezu **verkochen / verdampfen**. Dabei 1 Messerspitze geriebene **Muskatnuss** hinzufügen und ab und zu umrühren.



5. 400 g **passierte Tomaten** sowie 1 **Lorbeerblatt** dazugeben. Im Anschluss alles gut miteinander verrühren und bei mittlerer Hitze, mit halb geöffnetem Deckel **mindestens** für **20 Minuten** köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren und eventuell einen Schluck Milch oder Wasser hinzugeben. Zum Schluss noch mit **Salz** und **schwarzem Pfeffer aus der Mühle** abschmecken.

***HINWEIS:** Wenn Du die Zeit hast kannst Du sie auch länger köcheln lassen. In der italienischen Küche wird eine Bolognesesauce, weil sie ein Schmorgericht ist, mindestens 3 Stunden geköchelt. Denn je länger es köchelt umso mehr Geschmacksaromen entwickeln sich. Dabei ab und zu umrühren und gegebenenfalls immer mal etwas Milch oder Wasser hinzufügen.*



FÜR DIE BÉCHAMELSAUCE

1. In einem (idealerweise beschichteten) **Topf** 25 g **Butter** schmelzen lassen. 25 g **Mehl** hinzugeben und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen oder Holzlöffel etwa **2 Minuten** anschwitzen.



2. **Im Anschluss** gießt Du nach und nach unter ständigem und schnellen Rühren die 500 ml **Milch** hinein und stellst die **Herdplatte** direkt etwas höher, **kurz aufkochen** und köcheln lassen bis die **Soße eindickt**. Ab und zu umrühren! Mit **Salz**, **Pfeffer** und frisch geriebener **Muskatnuss** kräftig abschmecken.

***HINWEIS:** Laut Koch-Lehrbuch sollte fürs Gelingen einer Béchamel die Milch erwärmt und lauwarm sein. Ich verwende sie dennoch meist aus dem Kühlschrank, nach meiner Erfahrung funktioniert es ebenfalls, dauert nur etwas länger bis sie eindickt.*



LASAGNE SCHICHTEN & BACKEN

1. Deine **Auflaufform** fettest Du mit etwas **Butter** ein und verteilst auf dem Boden ungefähr 1 bis 2 EL **Béchamelsauce**.
2. Dann beginnt das **Einschichten**: Die ungekochten **Lasagneplatten** auf dem Boden verteilen und gegebenenfalls die Lücken mit abgebrochenen Stücken füllen.

3. Darauf einen vollen Schöpflöffel **Bolognesesauce** geben und verstreichen so dass alle Nudelplatten damit abgedeckt sind.

4. Auf die Bolognese Sauce 2 bis 3 EL **Béchamelsauce** geben und verstreichen sowie gleichmäßig dünn mit **Parmesan** bestreuen.

Auf diese Weise weiter einschichten, bei der genannten Größe der Auflaufform werden es ungefähr **4 Schichten**.

5. Mit reichlich **Béchamelsauce abschließen**, den restlichen **Parmesankäse** darüber verstreuen und 1 EL **Butter** in Flöckchen darauf verteilen. In den vorgeheizten Backofen auf der **zweiten Schiene von unten** für ca. **30 Minuten** backen.

6. Die Lasagne in der Form aus dem Ofen nehmen und etwa **10 Minuten** ruhen lassen, dann lässt sie sich auch besser schneiden.

7. Ich wünsche Dir mit meinem Lasagne Rezept viel Freude und einen **guten Appetit!**



Kennst Du eigentlich schon meinen Email-Newsletter?

Kostenlos anmelden und meine Inspirationen kommen direkt in Dein Postfach

WAS MEINST DU ?

Hast Du das Rezept einmal ausprobiert? Wie findest Du es? Ich freue mich immer über Lob, freundliche Kritik oder Deine Tipps und Erfahrungen.

Deine Emmi

Ich wünsche Dir einen guten Appetit!

Mehr einfache Rezepte gibt es unter www.emmikochteinfach.de