

Lasagne

für 4–6 Personen

Zutaten:

ca. 250 g Lasagnenudeln (kommt auf die Form an, sollten mind. 3 Schichten Nudeln ergeben)

für die Fleischsauce:

1 kleine Zwiebel
5 EL Öl
500 g Hackfleisch
1 Dose geschälte Tomaten
2 EL Tomatenmark
frische Kräuter z.B. Petersilie
Salz, Pfeffer, Oregano, Paprika

für die Sahnesauce:

3 EL Butter
6 EL Mehl
2 Tassen Milch
1 Tasse Sahne
Salz, Muskat

zum Überbacken:

geriebener Käse

Lasagnenudeln je nach Sorte entweder in Salzwasser al dente kochen oder kurz in lauwarmem Wasser „anweichen“.

Für die Fleischsauce die Zwiebel schälen und fein schneiden. Öl erhitzen, Hackfleisch anbraten. Zwiebeln zugeben, mit den Tomaten aufgießen (evtl. etwas Wasser dazugeben). Tomatenmark einrühren. Mit den gewaschenen und feingehackten Kräutern, Salz, Pfeffer, Oregano und Paprika würzen. Ca. 20 Minuten kochen lassen. Gelegentlich umrühren.

Für die Sahnesauce Butter in einem großen Topf erhitzen. Mehl hineinrühren. Topf von der Platte nehmen. Milch und Sahne zusammen zugeben und mit dem Schneebesen solange rühren bis das Mehl klumpenfrei mit Milch und Sahne vermischt ist. Den Topf wieder erhitzen und unter ständigem Rühren so lange kochen bis die Soße sämig ist. 2–3 Minuten vorsichtig kochen lassen, mit Muskat und Salz gut abschmecken.

In eine gefettete Auflaufform schichtweise Nudeln, Sahnesauce und Fleischsauce einschichten. Mit geriebenem Käse bestreuen.

Bei 160 Grad 30–40 Minuten backen.