

# Lasagne Bolognese



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Lasagneblätter	1 Pkg.
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	500 g
Oregano	Etwas / nach Bedarf
Vollmilch	1 Liter
Weizenmehl (glatt)	60 g
Butter	60 g
Zwiebeln	1 Stk.
Champignons	5 Stk.
Feinkristallzucker	1 Prise(n)
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	1 Pkg.
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	500 ml

## Zubereitung:

Für die Sauce Bolognese die Zwiebel klein schneiden und gemeinsam mit dem Hackfleisch anbraten. Nach einiger Zeit die Champignons hinzugeben (es können auch Karotten dazugegeben werden) und anschwitzen bis das Hackfleisch gut durchgebraten und krümelig ist. Dann die Prise Zucker und die passierten Tomaten dazugeben, wenn der Zucker karamellisiert ist. Wenn die Sauce zu dick ist, etwas Wasser beimengen. Einige Minuten köcheln lassen und mit Suppenwürze, Salz und Pfeffer und Oregano abschmecken.

Für die Bechamel-Sauce die Butter in einen Topf geben und erhitzen. Wenn die Butter geschmolzen ist, das Mehl hineingeben und kurz anschwitzen lassen. Nach und nach unter STÄNDIGEM Rühren die Milch dazugeben und einmal aufkochen lassen bis eine dickliche sämige Sauce entsteht. Achtung: Die Sauce brennt sehr schnell an, deshalb ständig rühren. Mit etwas Salz und Muskat würzen. Währenddessen die Bechamel -Sauce zubereitet wird, kann die Sauce Bolognese auf kleiner Flamme köcheln.

Anschließend wird in eine Auflaufform eine Schicht Lasagneblätter eingelegt (Die Blätter können auch gebrochen werden). Dann kommt eine Schicht Bechamelsauce auf die Lasagneblätter, darauf gleich eine Schicht Sauce Bolognese und darauf wieder Lasagneblätter usw. bis die gewünschte Höhe bzw. Menge erreicht ist. Mit Sauce-Bolognese abschließen und oben den Käse darüberstreuen (kann auch

Parmesan sein). Zum Abschluss noch mit Oregano bestreuen. Bei Bedarf kann auch zwischen den Schichten etwas Käse eingestreut werden.

Das Ganze kommt für mind. 45 Minuten bei 200 Grad in den Backofen.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1013-Lasagne-Bolognese.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)