

Lasagne al forno



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	500 ml
Karotten / Möhren	3 Stk.
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	60 g
Tomatenmark	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Lasagneblätter	1 Pkg.
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	500 g
Mozarella / Mozzarella	200 g
Oregano	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Vollmilch	3/4 Liter
Butter	60 g

Zubereitung:

Für die Sauce al forno die Karotten und die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Dann in einem Topf mit Öl mit dem Faschierten anbraten. Mit den passierten Tomaten aufgießen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Für die Bechamelsauce Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl einrühren und anschwitzen. Es ist wichtig, dass Mehl und Butter exakt das selbe Gewicht haben. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die Milch einrühren und kochen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Auflaufform einfetten und jeweils eine Schicht Bechamelsauce, Mozzarella gerieben, Lasagneblätter und Sauce al forno einfüllen.

Mit der Bechamelsauce beginnen.

Den Abschluss sollte eine Schicht Bechamelsauce machen, die mit Mozarella bestreut wird.

Im vorgeheizten Backofen bei etwa 200°C etwa 20 bis 25 Minuten backen und vor dem Servieren im abgeschalteten Rohr noch rasten lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1950-Lasagne-al-forno.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at