MEIN GENUSS

Klassische Lasagne

It’s a match!

In der italienischen Landesküche ist der Einsatz von Oregano ein kulinarisches Muss!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. **Zubereitung der Bolognese:** Zuerst Karotten und Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Die Haut der Knoblauchzehe und der Zwiebel abziehen. Die Zwiebel fein würfeln und die Knoblauchzehe durch eine Knoblauchpresse pressen.

2. Nun etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch für **2-3 Minuten** scharf anbraten. Danach das Hackfleisch wieder aus der Pfanne nehmen und es für später zur Seite stellen.

3. Etwas Öl in einem ausreichend großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin für **ca. 3 Minuten** glasig andünsten. Nun das vorher angebratene Fleisch hinzufügen und alles gut umrühren. Anschließend den Knoblauch mit dem Tomatenmark sowie die Karotten- und Selleriewürfel hinzufügen und weitere **5 Minuten** braten.

4. Nun den Topfinhalt mit dem Weißwein ablöschen und köcheln lassen, bis er vollständig verdampft ist. Anschließend die stückigen Tomaten hinzugeben sowie den Oregano. Alles gut umrühren und die Bolognese für etwa **25 Minuten** köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

5. **Zubereitung Béchamelsoße:** Die Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer Hitze schmelzen lassen. Anschließen das Mehl unter ständigem Rühren hinzugeben und anschwitzen lassen, bis es hellgelb ist. Den Pfanneninhalt anschließend mit Milch unter ständigem Rühren ablöschen. Die Soße mit gemahlenem weißem Pfeffer, gemahlenem Steinsalz und einer Prise geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Soße für etwa **5 Minuten** köcheln lassen, bis diese vollständig gebunden ist.

6. Eine große Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten den Ofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Zuerst eine dünne Schicht der Béchamelsoße auf den Boden der Auflaufform verteilen und 2-3 Lasagneplatten darauf legen. Nun 2-3 EL der Bolognese auf die Nudelplatten gleichmäßig verteilen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis keine Zutaten mehr übrig sind.

7. Zuletzt den Auflauf mit dem Reibekäse bestreuen. Nach Geschmack zusätzlich mit etwas Parmesan bestreuen und die

Zutaten

12 Lasagneblätter
200 g Reibekäse
Olivenöl
Basilikumblätter

Béchamelsoße:

80 g Butter
80 g Mehl
800 ml Milch
Steinsalz
Weißer Pfeffer
Muskatnuss, gemahlen

Bolognese:

400 g Rinderhackfleisch
5 EL Tomatenmark
1 Karotte
1 Knollensellerie
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
700 g Tomaten aus der Dose, stückig
100 ml Weißwein, trocken
2 EL Oregano

MEIN GENUSS

Lasagne für **ca. 30 Minuten backen**, bis die oberste Schicht goldbraun ist.

8 Die Lasagne aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und auf flachen Tellern anrichten. Mit Basilikum-Blättern garnieren und warm servieren. **Guten Appetit!**

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 05.06.2026.