Artikel vom 30.12.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 11:00 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/lasagne

Lasagne



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 6 Personen):

500 g Hackfleisch

10 bis 12 Lasagneplatten

1 mittelgroße Gemüsezwiebel

2 Möhren

5 EL Tomatenmark

2 EL Ketchup

1 Dose stückige Tomaten

400 ml passierte Tomaten

2 EL Sojasauce

2 EL Ahornsirup

1 TL Basilikum

1 TL Oregano

1 TL geräuchertes Paprikapulver

Salz

Pfeffer

neutrales Öl zum Braten

300 g Streukäse

Béchamelsauce:

3 EL Butter

3 EL Weizenmehl

250 ml Milch

Salz

Pfeffer

Muskatnussabrieb

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Möhre waschen, schälen und in feine Stücke raspeln. Die Zwiebelwürfel in eine tiefe Pfanne zusammen mit etwas Öl anbraten. Haben die Zwiebeln Farbe angenommen, kommt das Hackfleisch hinzu. Dieses wird gut angebraten. Ist das Fleisch durch, kommen die Möhrenstückchen noch kurz mit dazu. Im Anschluss die Sojasauce und den Ahornsirup in die Pfanne geben und alles gut umrühren. Nun die passierten Tomaten, die stückigen Tomaten, das Ketchup und die Gewürze mit in die Pfanne geben, erneut umrühren und alles kurz köcheln lassen. In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf die Butter zum Schmelzen bringen. Ist die Butter flüssig, das Mehl hineinsieben und die Mischung mit einem Schneebesen umrühren. Anschließend die Milch in die Schüssel geben und alles erneut umrühren. Nun mit den Gewürzen abschmecken. Die Béchamelsauce beiseitestellen. Eine mittelgroße Auflaufform bereitstellen und die Lasagne vorbereiten: Zuerst eine Schicht der Sauce in die Auflaufform geben und über den Boden regelmäßig verstreichen. Dann eine Schicht Lasagneplatten, circa 6-7, ohne, dass sie sich überlappen, auf die Sauce legen. Die Platten können bei Bedarf durchgebrochen werden, um alle Stellen abzudecken. Danach wieder eine Schicht Sauce über die Lasagneplatten geben. Den Vorgang wiederholen, sodass zwei Lasagneplatten-Etagen und drei Saucen-Etagen in der Auflaufform sind. Zum Schluss die Béchamelsauce über die oberste Saucenschicht verteilen, bevor der Streukäse obenauf kommt. Die Lasagne für 40 Minuten bei 180 °C Umluft im Ofen backen, bis der Käse eine goldbraune Kruste hat. Vor dem Servieren für 5 Minuten stehen und noch etwas durchziehen lassen.

Leonie Jaxy