

Lasagne klassisch

Zutaten für 4 Portionen:

2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe

3 El Öl

500 g Gehacktes

125ml Rotwein,

2 Dosen geschälte Tomaten (in Stücken), (à 425 g EW)

Salz, Pfeffer, Zucker

1 Tl getrockneter Oregano

1 Pk. Béchamelsauce, (250 ml)

5 El Milch,

250 g Mozzarella, 50 g Parmesan, 8 Lasagneblätter (ohne Vorkochen)

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. 2 El Öl in einem weiten Topf erhitzen und das Hackfleisch krümelig und hellbraun anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und 2 Minuten mitbraten. Mit Rotwein ablöschen. Tomaten zugeben, kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Oregano würzen und beiseite stellen.
2. Béchamelsauce mit Milch verrühren. Mozzarella würfeln und Parmesan fein reiben.
3. Eine Auflaufform (20 x 20 cm) mit 1 El Öl fetten. 4 El der Hacksauce in der Form verteilen. 2 Lasagneblätter darauflegen. 1/4 der restlichen Hacksauce und je 1/4 Béchamelsauce, Mozzarella und Parmesan auf den Blättern verteilen. Die restlichen Zutaten ebenso einschichten.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen

Guten Appetit!