

# Rezept

## Lasagne

### Zutaten

#### Für das Ragout

1000 gr Hackfleisch, gemischt  
250 gr Karotte  
250 gr Lauch  
250 gr Zwiebel  
500 gr Passierte Tomaten  
500 gr Tomate Frito  
500 gr Rinderbrühe  
3 Stk. Knoblauchzehe  
1 EL Olivenöl  
Salz

#### Für die Bechamel – Soße

1000gr Milch  
250gr Butter  
100gr Mehl  
Salz

#### Zum Einschichten

200 gr Gouda, gerieben  
200 gr Emmentaler, gerieben  
200 gr Greyerzer, gerieben  
Lasagne - Platten

### Vorbereitung

Karotte, Lauch und Zwiebel in Würfel schneiden



# Rezept

## Zubereitung

### Ragout

Olivenöl in einem großen, flachen Topf erhitzen und die ganzen Knoblauchzehen zugeben, so können diese später wieder entnommen werden.

Das gewürfelte Gemüse zugeben und glasig anschwitzen. Dann das Hackfleisch in kleinen Portionen zugeben, anbraten und untermischen. Wenn das ganze Hackfleisch so verarbeitet ist, mit den passierten Tomaten, dem Tomate frito und der Rinderbrühe auffüllen, aufkochen und dann für eine Stunde mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Danach den Deckel öffnen und bei Bedarf das Ragout noch einkochen lassen.

### Bechamel – Soße

Die Butter in einem großen Topf zum Schmelzen bringen.

Wenn die Butter vollkommen geschmolzen ist das Mehl zugeben, in die Butter durch Rühren einarbeitet, langsam die Milch in kleinen Portionen zugeben und die entstehende Masse immer wieder glattrühren. Ständig weiterrühren, damit die Soße nicht anbrennt. Sollte die Soße zu dick werden, etwas Milch oder Wasser zugeben.

Wichtig bei der Zubereitung:

Die Bechamel muss ca. 20 Minuten unter ständigem Rühren gekocht werden, damit der mehliges Geschmack vergeht.

### Einschichten:

In eine Kastenform als Erstes etwas von der Bechamel geben, dann Lasagneplatten, dann vom Ragout, dann mit etwas geriebenem Käse bedecken und das Ganze wieder von vorne



# Rezept

beginnen, bis die Kastenform fast gefüllt ist. Zum Schluss mit dem geriebenen Käse bedecken.

## Backen

Den Backofen auf 150°C vorheizen.

Die Kastenformen mit der eingeschichteten Lasagne auf ein Backblech geben, auf der mittleren Schiene langsam backen, bis der Käse eine schöne Farbe angenommen und eine Kruste gebildet hat.

Die Lasagne kann nun portionsweise aus der Form entnommen und z.B. mit einem Rucola – Salat serviert werden.

