

Lasagne (8 – 10 Personen)

Zutaten:

- für die Füllung:

- Ca. 700 g Lasagneplatten
- 500 – 600 g Gehacktes (Rind, oder Halb und Halb)
- 1-2 Zwiebeln
- 2-4 Knoblauchzehen
- 1 Peperoni
- 1.000 g Passierte Tomaten
- 400 g Geriebenen Käse

- für die Bechamelsoße:

- 1,5 Liter Milch
- 80 g Butter oder Margarine
- 80 g Mehl
- Ca. 1 Teelöffel Brühepulver (Tipp: Das vom LI DL ist Glutamatfrei!)
- Salz, Pfeffer, Muskat

- Eine große Auflaufform wird benötigt!

Zubereitung:

- die Füllung:

Die Zwiebel würfeln. Die Knoblauchzehe und Peperoni zerkleinern.

Das Hackfleisch in einer Pfanne mit (Oliven-) Öl anbraten.

Die Zwiebel, Peperoni und die Knoblauchzehe hinzugeben und mitbraten.

Die passierten Tomaten hinzufügen und kurz aufkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

- die Bechamelsoße:

Die Butter zerlassen. Das Mehl unter Rühren hinzufügen und so lange darin erhitzen, bis das Mehl goldgelb ist.

Mit einem Schneebesen die Milch unterrühren, aufkochen lassen und ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen.

Mit Brühepulver, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Als erste Schicht die Bechamelsoße in die Form geben, die Lasagneplatten darüber und dann eine Schicht Hackfleischsoße und etwas Käse darauf geben.

Anschließend wieder die Bechamelsoße darauf geben. In der selben Reihenfolge weiterschichten. Die Bechamelsoße sollte die letzte Schicht bilden.

Nun den Rest Käse darauf verteilen. (Ich nehme immer 200 g für in die Lasagne und 200 g oben drauf.)

Bei 180° 25-30 Minuten backen.