

Lasagne

Zutaten

- 250 g Teigplatten
- Butter

Bolognese

- 400 g Hackfleisch (Rind)
- 2 Zwiebeln
- 1 Lauchstange
- 4 Zehen Knoblauch
- 2 Möhren
- 1/4 Sellerie
- 800 g passierte Tomaten
- Rosmarin
- Pfeffer
- Salz
- Olivenöl

Käseschicht

- 250 g geriebener Emmentaler
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- evtl. geriebener Parmesan
- evtl. Muskatnuss

Zubereitung

Für die Bolognese Zwiebeln, Lauch, Möhren, Sellerie und Knoblauch kleinschneiden und andünsten. Hackfleisch anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen. Alles in eine Schüssel geben und die passierten Tomaten und den kleingehackten Rosmarin dazugeben und gut verrühren. Mit Salz abschmecken.

Feuerfeste Form mit etwas Butter einfetten und abwechselnd Teigplatten und die Bolognese schichten. Mit einer Bologneseschicht beginnen und abschließen.

Geriebenen Käse mit Sahne und Milch verrühren und auf der letzten Gemüseschicht gleichmäßig verteilen.

Im Backofen bei **170 Grad** ungefähr **30 Minuten** überbacken bis der Käse goldbraun ist.

From:

<https://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:lasagne>

Last update: **25.12.2024 12:09**

