

Lasagne al forno grazia

Zutaten: für eine große Auflaufform (~ 4 Personen)

~ 250g Lasagne Platten

für die Béchamelsauce: (gekauft oder auch selbst gemacht)

2-3 EL Butter

1 große Zwiebel etwas Mehl

2 Knoblauchzehen 1/4l Milch

2 EL eingesottene Butter 1/4l Brühe

500g Rinderhack Salz, Pfeffer

1/4l Rotwein

1/4 Ecke Schmelzkäse

2 EL Tomatenmark

1 große Dose gehackte Tomaten

Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum

Käse zum überbacken

Zunächst die Béchamelsauce zubereiten; dafür das Mehl in der geschmolzenen Butter anschwitzen, mit Brühe löschen, die Milch unterrühren und kurz aufkochen lassen. mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Käse in der Sauce schmelzen lassen.

Jetzt wird die Hackfleischsauce zubereitet; Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in der Butter andämpfen. Das Fleisch beifügen und kräftig anbraten. Mit dem Rotwein löschen. Das Tomatenmark unterheben, die Tomaten mit der Flüssigkeit unterheben und mit den Gewürzen abschmecken. Auf kleiner Flamme ~ 20 min. köcheln lassen. Auflaufform einfetten und nun schichtweise die Fleischsauce, eine Schicht Lasagne Platten und der Béchamelsauce einfüllen - letzte Schicht Béchamelsauce. Den Käse nach belieben darüberstreuen. Im Backofen ~ 40-50 Minuten bei 180 Grad überbacken. Dazu ein frischer Salat.

Danke an meine Lehrerin Frau Steffens - es ist **DAS** Lieblingsessen meines Sohnes!