

Italienische Fleischlasagne

-15.05.2010-



Italienische Fleischlasagne für 4 Personen

Es wird benötigt (alles ca. Angaben):

- 500 g gemischtes Hackfleisch, mit Salz & Pfeffer würzen, 4 EL Öl hinzufügen
- 500 g passierte Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 1 Charlotte, Basilikum, Oregano (gehackt)
- 125 g Käse (Gouda, Mozzarella o. Emmentaler)
- 500 g Lasagneplatten oder ausgerollter Nudelteig
- 50g Mehl, 50g Butter, 2 Charlotten, 750 ml Milch, Salz, Zucker, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

- Hackfleisch mit Öl & Gewürzen goldbraun anbraten, dann mit Tomaten (passieren), Knoblauch, Oregano und Basilikum (jeweils fein hacken) vermengen, 5 Min ziehen lassen
- Mehl in Butter anschwitzen mit Charlotten (fein schneiden), mit Milch ablöschen & abschmecken
- Auflaufform nehmen und mit Hackfleisch als Schicht beginnen, danach abwechselnd Nudelplatten, Bechamelsosse & Hack schichten
- wenn Auflaufform 90 % gefüllt, 35 Min. bei 175° Grad Umluft (ohne vorheizen) backen, danach Oberfläche mit Käse veredeln und weitere 10 Min. im Ofen belassen

Serviervorschlag:

- nach dem Ofen 3 Min ruhen lassen, einschneiden & auf Teller servieren
- dazu Rosewein reichen (fruchtig leicht)
- grünen Salat ohne Dressing (nur Öl & Essig) servieren