

Lasagne Rodolfo

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 500g gehacktes Rindfleisch
- 2 Beutel (2x33g) Bechamel-Sauce (z.B. Sauce Ideale von Knorr)
- ½l Milch
- ½l Wasser
- 350g Lasagne Blätter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Karotten
- 1dl Rotwein
- 2EL Tomatenpuree aus der Tube
- 500g passierte oder gehackte Tomaten
- Ital. Gewürze
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Weissmehl
- 50g geriebener Parmesankäse

Vorbereitung:

- Das Fleisch mit etwas Weissmehl bestreuen
- Zwiebeln, Knoblauch und Karotten klein schneiden
- Den Tomaten-Sugo herstellen:
 - Das Fleisch kurz heiss anbraten
 - Hitze zurücknehmen und Zwiebeln und Knoblauch begeben, danach Tomatenpüree und Karotten.
 - Mit Rotwein ablöschen
 - Passierte Tomaten begeben und mit Salz, Pfeffer und wenig ital. Gewürz würzen.
 - Den Sugo ca. 25 Min. leicht kochen lassen
- Sauce Bechamel herstellen:
 - In eine Pfanne je ½l Milch und Wasser geben.
 - Mit dem Schwingbesen das Saucen-Pulver gut einrühren.
 - Mit etwas Pfeffer und Muskat würzen.
 - Erhitzen und dabei immer gut rühren. Wenn es zu kochen anfängt, noch 1 Min. kochen lassen und dann vom Feuer nehmen.

Zubereitung:

- Zuerst den Boden einer Ofen-Auflaufform mit Bechamel-Sauce leicht decken.
- Dann abwechselungsweise 1 Lage Lasagne Blätter und je eine dünne (!) Lage Tomaten-Sugo und Bechamel-Sauce aufschichten. Total ca. 5 Lagen Lasagne Blätter. Die Lasagne Blätter kann man brechen, um die ganze Fläche zu decken.

- Die Schichtung mit der letzten Lage Lasagne Blätter beenden und diese mit etwas Bechamel decken.
- Dann mit Reibkäse bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 25 Min. backen.

Tipp:

- Je nach Vorliebe kann man etwas variieren zwischen mehr Lasagne Blättern und sehr dünnen Schichten Sugo und Bechamel oder weniger Lasagne und dickeren Schichten. Total ca. 3...6 Schichten Lasagne Blätter.
- Wenn die Lasagne am Anfang im Ofen grosse Blasen erzeugen, mit einem grossen Löffel etwas niederdrücken.
- Am Ende des Backens mit Oberhitze-Grill die Lasagne schön braun machen.

