

Hackfleischlasagne

Zubereitungszeit:

Eineinhalb Stunden.

Dazu ist zu sagen:

*Tomatensauce und
Béchamelsauce zu
zweit parallel
zubereiten.*

Reicht für 4 Personen.

- | | | |
|------------|--|--|
| 1. | 1 große Zwiebel | hacken und in einer großen Pfanne in Öl anbraten. |
| 2. | 500 g Hackfleisch und Salz | zu den Zwiebeln geben, zerkleinern und gar werden lassen. |
| 3. | 5 Knoblauchzehen | zerdrücken und ins Hackfleisch geben. |
| 4. | Mit 1 Glas Rotwein | ablöschen. |
| 5. | 1 Dose Tomaten (oder passierte Tomaten) und 3 EL Tomatenmark (oder mehr) | dazugeben. |
| 6. | Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Paprika rosenscharf, 1 Messerspitze Kreuzkümmelpulver , Cayenne-Pfeffer , 1 EL Rosmarin , 1 EL Oregano , Basilikum und anderen Kräutern der Provence | scharf und würzig abschmecken. Etwas köcheln lassen, damit die Gewürze ihr Aroma entfalten.
Nach Belieben schwarze Oliven ergänzen. |
| 7. | Einen mittelgroßen Topf voll kräftig gewürzter Béchamelsauce , | wie im vorangegangenen Rezept beschrieben, zubereiten. Hauptsache genug! |
| 8. | 50 g Parmesan , 50 g Bergkäse und 100 g Emmentaler (oder anderen Käse) | reiben. |
| 9. | Eine Auflaufform | einfetten. |
| 10. | Lasagneblätter , die Tomatensauce und die Béchamelsauce | in die Auflaufform schichten: Unten die Lasagneblätter nahtlos verlegen, mit Tomatensauce bedecken, Béchamelsauce drauf, usw. ...
<i>Beschreibung: siehe Spinatlasagne 8. Schritt</i> |
| 11. | Oben mit einer Lasagneplatte | die Schichtung abschließen. Ist eine Glaubensfrage, ob man mit Béchamelsauce oder Lasagneplatte abschließt. Mit einer Platte gibt es aber eine knusprigere Käsekruste. |
| 12. | Den Käse | auf die letzte Schicht streuen. |
| 13. | Die Lasagne | bei 180 °C für etwa 45 min überbacken. |