

Lasagne á la Julian

Bolognese

Zutaten

- 2 kleine Zwiebeln
- 2 kleine Karotten
- etwas Butter
- 500 g Hackfleisch
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Basilikum
- 1 EL Italänische Kräuter
- 1 EL Oregano
- 100 g Tomatenmark
- 350 ml Wasser
- 10 g Brühe
- 500 g passierte Tomaten
- 100 ml Sahne

Kochen

1. Einen Topf auf den Herd vorheizen
 - a. Zwiebeln und Karotten klein schneiden
 - b. Butter, geschnittene Zwiebeln und Karotten in den Topf geben und 5 Minuten kochen
2. Hackfleisch in den Topf geben, mit Salz, Pfeffer und alle Kräuter braten
3. Tomatenmark hinzugeben und vermischen
 - a. Wasser und Brühe hinzugeben und vermischen
 - b. Aufkochen lassen
4. Passierte Tomaten hinzugeben und aufkochen lassen
5. Sahne hinzugeben und aufkochen lassen
6. 15 köcheln lassen

Hinweise

- Vor die Lasagne eingerichtet wird, soll die Bolognese etwas abkühlen
- Am besten den Abend davor die Bolognese vorbereiten sodass die Kräuter bzw. Das Geschmack durchziehen kann

Béchamel

Zutaten

- 35 g Butter
- 35 g Mehl
- 500 ml zimmertemperatur Milch
- 100 g Parmesan
- ½ TL Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Kochen

1. In einen vorgeheizten Topf, Butter schmelzen
2. Mehl hinzugeben und mit einen Schneebesen glatt vermischen
 - a. 3 Minuten kochen und mischen
3. Milch in 100 ml Portionen hinzugeben und glatt verrühren
 - a. Zwischen jede Portion Milch, soll die Mischung wieder aufgeheizt werden
4. Parmesan, Muskatnuss, Salz und Pfeffer hinzugeben und verrühren
5. Weiter rühren während die Soße aufkocht

Einrichten

Zutaten

- Bolognese
- Béchamel
- 200 g geriebener Mozzarella
- 150 g Parmesan
- 100 g Ricotta
- Lasagna Nudeln

Kochen

1. Ofen auf 200°C Umluft vorheizen
2. In eine große rechteckige Backform eine Schicht Bolognese hinzufügen
3. Eine Schicht Lasagne Nudeln hinlegen
4. Eine Schicht Ricotta
5. Eine Schicht Bolognese
6. Eine Schicht Lasagne Nudeln
7. Eine Schicht Béchamel
8. Eine Schicht Lasagne Nudeln
9. Eine Schicht Bolognese
10. Eine Schicht Parmesan

11. Eine Schicht Lasagne Nudeln
12. Eine Schicht Bolognese
13. Eine Schicht Lasagne Nudeln
14. Eine Schicht Béchamel
15. Eine Schicht Lasagne Nudeln
16. Eine Schicht Bolognese
17. Eine Schicht Mozzarella
18. Eine Schicht Lasagne Nudeln
19. Und so weiter...wie es gewollt ist
20. Oben eine letzte Schicht Mozzarella und Parmesan
21. 15 - 20 Minuten im Ofen backen
22. Wenn der Käse goldbraun ist, Lasagne raus nehmen und 15 Minuten sitzen lassen
23. Schneiden und servieren
24. Mmmmmmmmm, lecker!