

Rezept des Monats "Oktober"

Lasagne

(Hauptspeise)

Zutaten

- Knoblauchöl oder frischen Knoblauch
- 2-3 Zwiebeln
- Speckwürfel
- 5-6 große Karotten
- 500g Hackfleisch
- 150ml Hühnerbrühe
- Tomatenmark
- 1 1/2 Packungen passierte Tomaten
- Geriebener Käse (Alternativ: Paniermehl)
- 1 Liter Milch
- 150g Butter
- Salz und Pfeffer
- Mehl
- Lasagneplatten

Zubereitung der Hackfleischsauce

Knoblauchöl in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen, Zwiebeln andünsten. Anschließend Speck und 2-3 kleingeschnittene Karotten hinzufügen. Alles kurz unter Rühren andünsten. Hackfleisch und frischen Knoblauch hinzugeben. Mit Hühnerbrühe ablöschen. Passierte Tomaten und Tomatenmark unterrühren.

Zubereitung der Bechamelsauce

In einem Topf Milch mit dem Rest Karotten, Salz und Pfeffer aufkochen. In einem anderem Topf Butter schmelzen und Mehl einrühren.

Schichten der Lasagne

Abwechselnd Hackfleisch- und Bechamelsauce mit Lasagneplatten in einer großen Auflaufform schichten. Bei 220 Grad Umluft, 30 bis 45 Minuten, backen.