

Lasagne, klassisch

Das beste Rezept für den Klassiker aus dem Backofen. Nudeln und Bolognesesoße werden mit Käse überbacken zu einem unwiderstehlich leckeren Auflauf.

etwa 9 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (etwa 37 x 32 cm):

Fett

Bolognese Soße:

800 g Tomaten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
600 g Hackfleisch (halb und halb)
1000 g pürierte Tomaten
1 EL Oregano
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Tabascoße

Béchamelsoße:

60 g Butter oder Margarine
50 g Weizenmehl
600 ml Milch
400 ml Gemüsebrühe
150 g geriebener mittelalter Gouda
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

Außerdem:

24 Lasagneblätter (ohne Vorgaren, etwa 500 g)
150 g geriebener mittelalter Gouda

Wie bereite ich selber eine klassische Lasagne zu?:

① Bolognese Soße zubereiten:

Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen. Das Hackfleisch darin unter Rühren anbraten, dabei die Klümpchen zerteilen. Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und mitdünsten.

Die Tomatenwürfel und das Tomatenpüree mit Oregano dazugeben und etwa 5 Min. köcheln lassen. Die Bolognese Soße mit Salz, Pfeffer und Tabascoße abschmecken. Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



② **Béchamelsoße kochen:**

Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen. Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis das Mehl hellgelb ist. Milch und Gemüsebrühe hinzugießen und mit einem Schneebesen durchschlagen, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Die Béchamelsoße einmal aufkochen. Gouda unterrühren und die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.

③ **Lasagne schichten:**

Auf den Boden der Auflaufform etwas Bolognese Soße geben, darauf 1 Schicht Lasagneblätter legen, dann wieder Bolognese Soße daraufgeben und mit etwa 6 Esslöffeln Béchamelsoße beträufeln. Nacheinander wieder Lasagneblätter, Bolognese Soße und Béchamelsoße einschichten, so dass 4 Lasagnesichten entstehen.

Die restliche Béchamelsoße auf die oberste Lasagnesicht streichen und mit Gouda bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zur klassischen Lasagne passt toll ein Blattsalat.
- Für die klassische Lasagne anstelle der frischen Tomaten 1 große Dose (800 g) geschälte Tomaten grob zerkleinern und mit dem Saft verwenden.

