

Lasagne

Lasagne al forno



Zutaten für 6 Personen:

10-15 weiße oder grüne Lasagneblätter

1 kg gemischtes Hackfleisch

2 Haushaltszwiebeln

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer, Muskat

1 EL Tomatenmark

400 ml Pizzatomen mit Kräutern

2 mittlere Zucchini

75 ml Rinderbrühe

125 g Champignons

2 Packungen fertige Béchamelsauce (zu je 250 g)

Einige EL Reibekäse (Parmesan, Emmentaler, Mozzarella)

1. Lasagneblätter ca. 5 Minuten in reichlich Salzwasser vorkochen.

2. Zwiebeln und Knoblauch blond anbraten, Hackfleisch zugeben, zerpfücken und gut durchbraten. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

3. Tomatenmark und Pizzatomen zugeben, köcheln lassen.

4. Zucchini waschen, halbieren, in Scheiben schneiden und in 75 ml Rinderbrühe 2 Minuten dünsten.

5. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

6. Alles zum Hackfleisch geben, gut durchmischen.

7. Lasagne schichten

- Béchamelsauce

- Lasagneblätter

- Hackfleischmischung

- Lasagneblätter

- Béchamelsauce

- Hackfleischmischung

- Lasagneblätter

- Béchamelsauce

- Reibekäse

8. Mit etwas Muskat würzen.

9. Backofen auf 200° vorheizen. Lasagne auf der mittleren Schiene ca. 60 Minuten überbacken. In den letzten 10 Minuten nach Bedarf mit Alufolie abdecken.

Hinweise:

Béchamelsauce kann man auch selber machen, ist aber aufwändig. Rezept siehe Kategorie Grundrezepte.

Wenn man keine Pizzatomen mit Kräutern bekommt: Ersatzweise gehackte Tomaten mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 85 min, Hauptspeisen, Nudeln, Hackfleisch, italienisch

Rezept: Uli und Kerstin
Foto: Walter
Stand 13.01.2023