



Lasagne

6 Portionen

2 Zwiebeln
2 Möhren
200 g Sellerie
8 Tomaten
3 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
200 g Fontina
150 ml Olivenöl
500 g Rinderhack
3 EL Tomatenmark
2 EL Mehl
250 ml Rotwein
50 g Butter
50 g Mehl
500 ml Milch
Salz
Pfeffer
Muskat
350 g Lasagneplatten

- Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln
- Möhren putzen und in sehr kleine Würfel schneiden
- Sellerie in sehr kleine Würfel schneiden
- Tomaten häuten, entkernen und mit dem Schneidstab pürieren
- Knoblauch pellen und sehr fein würfeln
- Lorbeerblatt im Mörser zerstoßen
- Käse reiben

Hackfleisch in Olivenöl leicht anbraten. Möhren, Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch mit andünsten. Tomaten, Tomatenmark und Lorbeerblatt zugeben, mit Mehl bestäuben, Wein zugeben, kurz aufkochen, mit Salz, und Pfeffer abschmecken und 20 Min. leise kochen. Aus Butter, Mehl und Milch eine Bechamel bereiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 10 Minuten köcheln lassen. Lasagne-Platten al dente kochen. Nudeln abwechselnd mit Hackfleischmischung in eine feuerfeste Form schichten, Hackfleisch zuunterst und zuoberst. Bechamel über jede Hackfleischschicht geben. Zuletzt den Käse darüber streuen und die Lasagne im Ofen goldgelb überbacken.

Getränk: Rotwein