

Die klassische Lasagne - echt italienisch!

Zutaten für 6 Portionen

Für die Lasagne

- 12 Lasagneplatten
- 200 g geriebener Käse

Für die Bolognese

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 800 g stückige Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- 500 g Hackfleisch (gemischt oder reines Rinderhack)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Oregano
- 1,5 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

Für die Bechamelsauce

- 500 ml Milch (lauwarm)
- 40 g Butter
- 40 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Muskat (eine Messerspitze voll)



Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 90 Minuten

Zubereitung

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch, schneide sie in sehr kleine Würfel. Gib etwas Öl

in eine Pfanne und brate die Zwiebel darin glasig an, füge dann den Knoblauch zu.

2. Rühre das Hackfleisch und das Tomatenmark unter. Brate es an, bis es krümelig ist und seine Farbe geändert hat.

Gib die Tomaten und den Oregano dazu und rühre alles kräftig um. Lass die Hackfleischsauce dann **30 Minuten** köcheln. Schmecke die Sauce anschließend mit Salz und Pfeffer ab.

3. Bereite währenddessen die Bechamelsauce zu: Schmilz die Butter in einem Topf, gib das Mehl hinein und schwitze es unter Rühren kurz an. Es soll nicht braun werden.

Gieße die warme Milch ein und lass sie kurz köcheln, bis sie eindickt. Rühre dabei beständig mit dem Schneebesen um. Schmecke sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig ab.

4. Nun geht es an das Schichten der Lasagne. Nimm dir dafür eine Auflaufform und gebe abwechselnd eine Schicht Bechamelsauce, Lasagneplatten und Hackfleischsauce hinein.

Fahre so fort, bis die Saucen aufgebraucht sind. Ende mit Bechamelsauce. Du solltest dann etwa 4 Schichten haben.

5. Streue den geriebenen Käse über die Lasagne. Backe sie **bei 200°C Ober- und Unterhitze für 30 Minuten** im vorgeheizten Backofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

