

## Lasagne - Spezial

Kategorien: Nudeln, Lasagne

Zutaten für: 4 Portionen

100	Gramm	Knollensellerie
1		Moehre
1		Zwiebel
3	Essl.	Oel
300	Gramm	Hackfleisch
2		Knoblauchzehen
1	Pack.	Tomatensaft
100	Gramm	Tomatenmark
1	Teel.	Oregano; getrockneter
2	Teel.	Paprikapulver
2	Spur	Salz
1/2	Teel.	Schwarzer Pfeffer; f.a.d.M.
100	Gramm	Butter
200	Gramm	Sahne
150	Gramm	Mittelalter Gouda-Kaese; Gerieben
1/2	Teel.	Muskatnuss; frisch gerieben
1	Spur	Knoblauchsatz
250	Gramm	Lasagne-Nudeln; Kuechenfertige

### Anleitung:

Die Knollensellerie vorbereiten, schaelen, waschen und raspeln. Die Moehre schaelen und in Scheiben schneiden, die Zwiebel abziehen und wuerfeln. Das Oel in einer Pfanne erhitzen, das Hackfleisch darin anbraten. Das Gemuese, den Tomatensaft und das -mark zum Hackfleisch geben, die Knoblauchzehen abziehen und dazupressen. Kurz aufkochen und mit duensten. Mit Oregano, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Fuer die Bechamelsauce fuenf El. Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl Hineinstreuen und unter Ruehren anschwitzen, bis keine Kluempchen mehr zu Sehen sind. Die Sahne nach und nach unterruehren, dann die Haelfte vom Kaese Dazugeben. Mit Muskat und Knoblauchsatz abschmecken. 1 Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten. Dann abwechselnd Lasagne-Platen, Hackfleisch und Bechamelsauce einschichten. Die oberste Schicht sollte Bechamelsauce bilden. Die Lasagne mit dem restlichen Kaese und etwas Oregano bestreuen.

In dem auf 225°C vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten ueberbacken

Mein Tip! Damit die Lasagne oben nicht zu braun wird, decke ich die Form mit Alufolie waehrend der ersten 15 Minuten ab. Die glaenzende Seite zeigt Dabei nach oben.