

# Lasagne à la Maison

Zutaten für: 1 Rezept

"Wer Lob übers Essen hören will, sollte mal diese Lasagne-Variante ausprobieren"

12-20	Stücke	Lasagneblätter (je nach Auflaufform)
200	Gramm	Tiefkühlerbsen (oder nach Geschmack auch mehr);
2-3		Möhren, in Würfelchen (L)
200	Gramm	Champignons, fein gehackt
1	groß.	Zwiebel (oder 2 kleinere), fein gehackt
2		Knoblauchzehen (L)
		Olivenöl
200	Gramm	Hackfleisch (Rind oder gemischt)
1	klein.	Dose geschälte Tomaten (400 g)
		Ggf. etwas Rotwein und Tomatenmark
1/2	Bund	Petersilie, gehackt; ca.
		Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Basilikum, Oregano
1	Prise	Zucker
	Etwas	Butter
100-200	Gramm	Kochschinken (in kleine Würfelchen schneiden) (L)
50	Gramm	Mehl
1/2	Ltr.	Milch
		Muskatnuss (L)
250	Gramm	Mozzarella (in Würfelchen schneiden)
100	Gramm	Parmesan, gerieben (am besten frisch)

## Anleitung:

"Tomatenmatsche"

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Hackfleisch darin anbraten, bis es bröselig ist und Farbe bekommen hat, Möhren und Zwiebel dazugeben, mit anbraten; Champignons dazugeben, weiterbraten, dann [ggf. mit einem Schluck Rotwein ablöschen und] Tomaten (zerdrückt) mit Dosenflüssigkeit dazugeben; Knoblauch hineinpressen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, zerriebenem Basilikum und Oregano sowie einer Prise Zucker abschmecken; so lange kochen lassen, bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist (ggf. mit etwas Tomatenmark abbinden); Petersilie daruntermischen.

Béchamelsauce \*\*\*\*\*

Einen Schnitt Butter in einem Topf zerlassen, Kochschinken dazugeben und etwas anbraten; mit Mehl bestäuben, durchschwitzen lassen; mit der Milch unter ständigem Rühren aufgiessen und zu einer dickeren Sauce einkochen lassen; mit Salz, Pfeffer und (frisch geriebenem) Muskat abschmecken.

Beschicken der Auflaufform \*\*\*\*\*

Eine Schicht Lasagneblätter (brauchen nicht vorgekocht zu werden), eine Schicht Tomatenmatsche, eine Schicht Béchamel, darauf Erbsen (ruhig noch gefroren) und Mozzarellawürfelchen verteilen und mit Parmesan bestreuen; diese Prozedur solange wiederholen, bis alle Zutaten verarbeitet sind (ca. 4 Schichten); auf die letzte Schicht (mit besonders viel Parmesan) kommen noch ein paar Butterflöckchen, ehe das ganze für ca. eine halbe Stunde bei 220 Grad in den Backofen wandt

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "  
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann  
[www.Heizmanns-Rezepte.de](http://www.Heizmanns-Rezepte.de)