

# Lasagne alla Bolognese

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Lasagne

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Lasagneplatten
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
200	Gramm	Hackfleisch
200	Gramm	Schaeltomaten
1		Bruehwuerfel
1	Spur	Oregano
50	Gramm	Butter
50	Gramm	Mehl
750	ml	Milch
		Butter fuer d. Form
		Salz
		Pfeffer
50	Gramm	Parmesan; gerieben

## Anleitung:

Ragout: Oel in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch hacken und darin Leicht anbraten. Hackfleisch hinzufuegen, einige Minuten anbraeunen. Nun Schaeltomaten unterruehren, Bruehwuerfel hineinbroeseln, mit Salz Und Pfeffer abschmecken. Gut umruehren und bei kleiner Flamme 30 min. Lang kochen lassen. Vom Herd nehmen und mit Oregano abschmecken. Bechamel-Sauce: Butter in einem Topf zerlassen, loeffelweise das Mehl und die Milch Hinzufuegen und unter staendigem Ruehren bei kleiner Flamme kochen Lassen, bis man eine nicht zu dickfluessige Bechamel-Sauce erhaelt. Lasagne: Backofen auf 180°C vorheizen. Auflaufform mit Butter fetten. Als Erstes eine Schicht Bechamelsauce einfuellen, darauf eine Lage Ungekochter Lasagneplatten legen. Mit Bechamelsauce und Ragout ueberschichten, mit Parmesan bestreuen. Dies solange wiederholen, bis Alles aufgebraucht ist. Die letzte Nudelschicht gut mit den beiden Saucen bedecken, mit Kaese bestreuen und einige Butterfloeckchen Aufsetzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 min. lang backen.