

Lasagne

Bolognese: 2 Dosen Tomaten
500g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
ca 4. EL Milch
1 TL Paprikagewürz
1 TL Curry
1-2 TL Salz
1 Brühwürfel
Olivenöl

Bechamel: 1 L Milch
50g Butter
ca 100g Mehl
200g gekochter Schinken

Sonstiges: Nudelplatten oder Frischer Nudelteig
Käse zum überbacken (Parmesan & fester Mozzarella)

Zubereitung: Für die Bolognese, die Zwiebel & den Knoblauch fein hacken und in reichlich Olivenöl glasig dünsten. Das Hackfleisch zugeben und kräftig anbraten.
Mit Paprika/Curry/Salz/Brühwürfel würzen.
Kurz weiterbraten, dann die Tomatendosen dazu und auf mittlerer Temperatur weiterköcheln.

Den Schinken würfeln

In einem weiteren Topf die Butter langsam schmelzen.

Topf von der Herdplatte nehmen, das Mehl unterrühren bis es eine teigige Konsistenz hat. Langsam unter Rühren die Milch zugeben, damit sich keine Klumpen bilden.

Auf kleiner Flamme unter Rühren zum Kochen bringen. Wenn die Soße eine kräftig, sämige Konsistenz hat mit Salz/Brühe/Pfeffer würzen. Den gewürfelten Schinken zugeben.

Rühren und beiseite Stellen.

Wenn die Bolognese gut durchgekocht ist, das meiste Wasser von der Oberfläche verdampft ist, auch diese von der Herdplatte nehmen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Auf dem Boden der Auflaufform ein Esslöffel der Tomatensauce verteilen. Eine Schicht Nudeln auf dem Boden verteilen. Die Hälfte der Bechamelsauce auf die Nudeln geben und gleichmäßig verteilen und wieder mit Nudelplatten abdecken. Die Hälfte der Bolognese darauf verteilen, wieder eine Schicht Nudeln->Bechamel->Nudeln->Bolognese

Die Menge der Schichten kann variieren, je nach Lust&Laune Aber:

Die letzte Schicht muss Bolognese sein!

Den Käse auf der Bolognese verteilen und die Auflaufform in den Backofen geben.

Backzeit: Frischer Nudelteig ca. 25
 Getrocknete Nudeln ca. 30-35

Nach dem Backen nochmal mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur ziehen lassen.