



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Lasagne



Zutaten Für 1 Auflaufform à 16 x 24 cm (4 Portionen)

- 75 g Karotte
- 75 g Knollensellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 2 mittelgroße Tomaten
- 1/2 TL Alnatura Gemüsebouillon
- 100 ml Wasser
- 1 EL Alnatura Olivenöl
- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 1/2 EL Alnatura Tomatenmark
- 165 g Alnatura Passata
- 1 TL Alnatura Gewürzmischung Italiensche Kräuter
- 40 g Alnatura Süßrahmbutter + etwas für die Form
- 40 g Alnatura Weizenmehl Type 550
- 500 ml Alnatura Frische Vollmilch
- 1/2 TL Alnatura Meersalz
- 1/4 TL Alnatura Schwarzer Pfeffer gemahlen
- Alnatura Muskatnuss ganz
- 9 Alnatura Lasagneblätter
- 75 g Alnatura Emmentaler gerieben

Zubereitung: 30 Min. + 1 Std. 40 Min. Garzeit

Für die Bolognese Karotte, Sellerie, Knoblauch und Schalotte putzen und schälen. Karotte und Sellerie 1/2 cm groß würfeln, Knoblauch und Schalotte fein hacken. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls 1/2 cm groß würfeln. Aus Gemüsebouillonpulver und Wasser nach Packungsanweisung eine Gemüsebrühe zubereiten.

Olivenöl in einem beschichteten Topf erhitzen. Hackfleisch hinzufügen und 5 Min. unter Wenden scharf anbraten. Karotten- und Selleriestücke dazugeben und 2 Min. mitbraten, dann Knoblauch und Schalotte unterrühren, 1 Min. weiterbraten. Tomatenmark ebenfalls zufügen und unter ständigem Rühren 2 Min. mit anbraten.

Mit Gemüsebrühe und Passata ablöschen, Kräuter zugeben und bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze 45 Min. garen, zwischendurch umrühren. Tomatenstücke hinzufügen und weitere 2 Min. köcheln lassen.

Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf zerlassen, Mehl unter ständigem Rühren untermischen, bis eine zähe Masse entsteht. Milch in einem dünnen Strahl unter Rühren dazugeben. Mit dem Schneebesen glatt rühren, die Hitze reduzieren und die Sauce offen 8 Min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Auflaufform (16 x 24 cm) mit etwas Butter fetten. 3 Lasagneblätter auf den Boden der Form legen, darauf 1/3 der Bolognese verteilen, wieder 3 Lasagneblätter darüberlegen, dann 1/3 der Bolognese und die Hälfte der Béchamelsauce darauf glattstreichen. Noch einmal so verfahren, mit Béchamelsauce abschließen und mit Emmentaler bestreuen.

Lasagne im Ofen (Mitte) 45–50 Min. backen, bis die Oberfläche leicht bräunt und die Lasagneplatten beim Einstechen mit einem scharfen Messer weich sind.