

Lasagne XXL im großen Bäker

Hackfleischsoße:

2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
200 g Karotten
15 g Olivenöl
1 kg Rinderhackfleisch
400 g gehackte Tomaten
400 g passierte Tomaten
100 g Tomatenmark
2 TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
25 g Zucker
je 1 TL Oregano, Basilikum,
Thymian, Kräuter der Provence
 $\frac{1}{2}$ TL Rosmarin
2 TL Fleischbrühepulver

Bechamelsoße:

75 g Butter
120 g Mehl
900 g Milch
2 Prisen Muskat, gerieben
2 TL Salz



Sonstiges:

ca. 15-20 Lasagneplatten
300 g geriebenen Käse



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zwiebeln und Knoblauchzehen fein würfeln, Karotten mit der groben Microplane Reibe reiben.
(im TM: **10 sek./Stufe 5**, nach unten schieben und nochmal **10 sek./Stufe 5**)

Alles in Olivenöl andünsten (im TM: **3 min./Varoma/Stufe 1**).

Wer die Soße im Topf kocht, gibt nun Hackfleisch dazu und brät es krümelig an, restliche Zutaten einrühren und einkochen lassen.

Im TM: Alle Zutaten außer Hackfleisch zum angedünsteten Gemüse geben, Gareinsatz aufsetzen.
16 min./100 Grad/Linkslauf/Stufe 1

Sobald die Soße köchelt, das Hackfleisch in kleinen Mengen dazu geben, immer wieder mit dem Spatel unterrühren und fertig köcheln lassen. So wird das Hackfleisch nicht zu fein püriert.

Für die Bechamel-Soße Butter schmelzen (im TM: **3 min./100 Grad/Stufe 1**).

Mehl zugeben und anschwitzen lassen (im TM: **1,5 min./100 Grad/Stufe 1**).

Milch, Salz und mit der Zester-Reibe frisch geriebenen Muskat zugeben und einkochen lassen.
(im TM: **20 sek./Stufe 5** verrühren, dann **9 min./100 Grad/Stufe 2**, ggf. am Ende am Boden klebendes Mehl aufrühren und nochmal **30 sek./Stufe 5** verrühren).

Jetzt erst etwas Hackfleischsoße auf dem Boden des Bäckers verteilen. Darauf eine Schicht Lasagneplatten legen, wieder Hackfleischsoße drüber geben, etwas Bechamel-Soße darüber verstreichen. Dünn mit geriebenem Käse bestreuen.

Wieder Lasagneplatten darauf verteilen, Hackfleisch-Soße und wieder Bechamel-Soße, mit Käse bestreuen und die letzte Lage Lasagneplatten, Hackfleischsoße und zum Schluß Bechamel-Soße. Als Letztes geriebenen Käse darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei **220 Grad** Ober-/Unterhitze jetzt **35-40 min.** überbacken.
Danach noch **ca. 20 min.** im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Tür ruhen lassen.