

Klassische Lasagne

Hackfleischsoße:

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Karotten
15 g Olivenöl
500 g Rinderhackfleisch
400 g stückige Tomaten
400 g passierte Tomaten
50 g Tomatenmark
1 TL Rinderbrühepulver
2 TL Zucker
3 TL ital. Kräuter
½ TL Rosmarinpulver
2-3 Tropfen Tabasco
1 TL Salz
2 Prise Pfeffer

Béchamelsauce:

50 g Butter
80 g Mehl
600 g Milch
1,5 TL Salz
1 Prise Muskat



Lasagneplatten
200 g Gouda
80 g Parmesan
Butterflocken



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Parmesan mit der feinen Microplane und Gouda mit der groben Microplane reiben.

Zwiebeln, Knoblauch und Karotten in feine Würfel schneiden.

(im TM: **8 sek/Stufe 5**, nach unten schieben, nochmal **5 sek/Stufe 5**)

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

Kochen im Topf: Hackfleisch anbraten, danach übrige Soßenzutaten zugeben und köcheln lassen.

Kochen im Thermomix: alle Soßenzutaten außer Hackfleisch einfüllen, Garkörbchen statt

Messbecher aufsetzen, **15 min./100 Grad/Linkslauf/Stufe 1**, sobald die Soße kocht

Hackfleisch in Stücken zugeben, ggf. mit dem Spatel etwas einrühren.

Für die Béchamelsoße Butter schmelzen (im TM: **2 min./100 Grad/Stufe 1**).

Mehl einrühren (im TM: **1 min./100 Grad/Stufe 1**), Milch, Salz und Muskat einrühren (im TM:

10 sek./Stufe 5) und aufkochen lassen (im TM: **8 min./100 Grad/Stufe 2**).

Auf den Boden der Ofenhexe eine dünne Lage Hackfleischsoße verstreichen, mit Lasagneplatten

belegen, darauf wieder eine dünne Lage Hackfleischsoße, darauf etwas Béchamelsoße verteilen

und etwas Parmesan drüber streuen. Wieder mit Lasagneplatten bedecken und Vorgang

wiederholen, bis zum Schluss die Soße aufgebraucht ist. Mit dem geriebenen Gouda und darüber

Butterflocken bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene

ca. 35 min backen, danach **ca. 30 min.** im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.