



Lasagne mit Bolognese

Zutaten für 4 Personen:

- Je 250 g gelbe und grüne Nudelplatten (Matrize Nr. 99)
- 500 g Hackfleisch gemischt
- 50 g Butterschmalz
- 50 g Zwiebel
- 50 g Karotten
- 50 g Knollensellerie
- 50 g Lauch
- 50 g Pancetta
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Zucker, Pfeffer, Muskat
- 300 ml Tomatensugo
- 125 ml Fleischbrühe
- 60 g Butter
- 60 g Mehl
- 500 ml Milch
- 150 g Mozzarella
- 100 g Parmesan



Im Holzbackofen: 230° C
Backzeit: 40 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 230° C,
Unterhitze 160° C
Backzeit: 40 Minuten



Im Haushaltsbackofen: 200° C
Backzeit: 40 Minuten

Zubereitung:

Zutaten Nudelplatten (Matrize Nr. 99):

250 g Hartweizengrieß, 250 g Mehl, 200 g Ei oder 165 g Wasser **Tipp:** 1 Esslöffel Öl in den Teig geben. So werden die Teigplatten für die Weiterverarbeitung geschmeidiger.

Hackfleisch in einem Topf zusammen mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze anbraten. Dann Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Knoblauch, Lauch und Pancetta in gleich große, feine Würfel schneiden und zum Fleisch dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Wenn alles schön gebräunt ist, Tomatensugo und Fleischbrühe dazugeben und alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Gegebenenfalls nochmal nachwürzen.

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Unter ständigem Rühren Mehl zugeben und eine helle Mehlschwitze herstellen. Dann die Milch langsam dazugeben und ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Béchamelsoße mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Nudelplatten nach Rezept herstellen. Anschließend eine Auflaufform mit etwas Hackfleischsoße ausgießen und mit der ersten Lage Nudelplatten auskleiden. Darauf eine weitere Schicht Hackfleischfüllung und eine Schicht Béchamelsoße geben. Nun wieder eine Lage Nudelplatten und eine weitere Schicht Hackfleisch und Béchamel. Dann mit einer Lage Nudelplatten abschließen und mit Mozzarellascheiben und geriebenen Parmesan bedecken.