

# Lasagne

Aufläufe » Nudel-Aufläufe » Lasagne

## Zutaten (4 Personen)

- » 10 Lasagneplatten
- » 100g Parmesan
- » 500g Hackfleisch
- » 1 Bd. Suppengrün
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 200ml Rotwein
- » 400ml Dosentomaten
- » 5 EL Tomatenmark
- » Thymian
- » Oregano
- » 2 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 1 EL Olivenöl
- » 100g Saure Sahne

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

16-20€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Rezept-Foto



## Zubereitung

### Vorbereitung:

- Mören und Sellerie putzen, würfeln
- Porree putzen, in feine Ringe schneiden
- Zwiebel schälen, würfeln
- Knoblauch schälen, durchpressen
- Kräuter waschen, hacken

### Bolognese zubereiten:

- Hackfleisch zerbröseln, im heißen Öl anbraten
- Gemüse und Knoblauch zugeben, andünsten
- mit Pfeffer und Salz würzen
- Bolognese mit Wein ablöschen
- Wein einkochen lassen
- Thymian, Oregano und Lorbeerblätter zugeben
- Tomatenmark zugeben, anrösten
- mit Dosentomaten ablöschen
- Soße ca. 30min schmoren, dabei gelegentlich umrühren
- Lorbeerblätter entfernen

### Fertigstellung:

- etwas Bolognesesoße in eine rechteckige Auflaufform geben
- mit Lasagneplatten bedecken
- Bolognesesoße darauf geben
- mit Lasagneplatten bedecken
- Vorgang wiederholen
- mit Bolognesesoße beenden
- darauf etwas saure Sahne geben
- mit Käse bestreuen
- Im Ofen 30min bei 180°C backen

angelegt am: 03.09.2002

Rezept-Nr: 74

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke