

Schiefer´s Lasagne

Zutaten

500 g gemischtes Hackfleisch

1 Becher Schmand

Ca. 0,5 L Milch

Ca. 10-20g Mehl

2 Becher Iglo Italienische Kräuter

2 Päckchen geriebenen Käse

1,5 Liter passierte Tomaten

Saft einer halben Zitrone

3 Paprika

4 Karotten

2-3 EL Öl

Ca. 2-3 EL Rotwein

Salz, Pfeffer, Muskat, Oregano

Lasagneplatten

Zubereitungszeit ohne Backzeit ca. 30 Minuten

Variationen:

Man kann natürlich auch noch mehr Gemüse dazu nehmen. Z.B Zucchini, Pilze, Spargel, Bohnen usw.

Hackfleischgemüsemasse und Soße bereite ich getrennt zu. Es lässt sich später wesentlich besser in der Auflaufform verteilen.

- Paprika schälen und würfeln
- Karotten schälen und würfeln
- Öl in einem Topf erhitzen Karotten und Paprika hinzugeben ca. 3 Minuten anbraten
- Danach das Hackfleisch hinzugeben, gut vermischen und unter großer Hitze anbraten
- Nach etwa 5 Minuten mit Rotwein ablöschen
- 1 Becher Kräuter hinzugeben und gut umrühren, danach vom Herd nehmen
- Im nächsten Topf die passierten Tomaten leeren und aufkochen.
- Das 2. Päckchen Kräuter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
- Soße vom Herd nehmen
- Im nächsten Topf machen wir die Béchamelsoße , dazu etwas Butter schmelzen und das Mehl hinzufügen
- Gut umrühren und nach und nach die Milch dazugeben.
- Wenn es leicht dicklich wird, den Becher Schmand hinzugeben
- Sollte die Soße zu dick werden, einfach mit etwas Milch verdünnen
- Den Zitronensaft hinzugeben und mit Pfeffer und Muskat abschmecken, aber vorsichtig würzen
- Die Soße etwa 5-10 Minuten köcheln, bis der etwas Mehliges Geschmack verschwunden ist.

So nun die Auflaufform mit etwas Butter einfetten. Dann etwas Soße einfüllen, so dass der Boden mit Soße bedeckt ist. Nun eine Schicht Lasagneplatten auflegen.

Auf die Lasagne kommt nun die Hackfleischgemüsemasse drauf (etwa die Hälfte) und dann die Tomatensoße. Etwas Käse drüber und die nächsten Platten drauf legen. Das Ganze noch einmal wiederholen. Nun die Letzten Platten drauflegen noch etwas Tomatensoße drüber und jetzt die Béchamelsoße verteilen. Auf die Béchamelsoße kommt nun eine Packung geriebenen Käse drüber.

Die Lasagne in den nicht vorgeheizten Backofen schieben und bei 160° Umluft etwa 45 Minuten erhitzen.