

Brot-Lasagne mit Rindfleisch



Zubereitung

Zutaten Bolognese

- 2 Esslöffel Rapsöl
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 grosse Zwiebel, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 grosse Karotte, fein gewürfelt
- 2 Selleriestangen, fein gewürfelt
- 100 ml Rotwein (optional)
- 800 g Tomatenstücke aus der Dose
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zutaten Béchamel-Sauce

- 2 Esslöffel Butter
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 Liter Vollmilch
- 4 Esslöffel Mehl
- Salz, Muskatnuss und Cayennepfeffer zum Abschmecken

Zubereitung Bolognese

Das Rapsöl in einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Das Hackfleisch hinzufügen und braten, bis es vollständig gebräunt ist. Dann die gehackte Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und 2-3 Minuten mitbraten. Die Karotten- und Selleriewürfel hinzufügen und weitere 5 Minuten braten, bis das Gemüse leicht weich ist.

Den Rotwein hinzufügen und kurz aufkochen lassen, um den Alkohol zu reduzieren (optional).

Die Tomatenstücke hinzufügen und die Sauce bei schwacher Hitze 20-30 Minuten köcheln lassen, bis sie eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben auch Kräuter hinzufügen (Thymian, Rosmarin, Petersilie)

Zubereitung Béchamel-Sauce

In einem Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.

Die gehackte Zwiebel hinzufügen und glasig dünsten.

Das Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten anschwitzen, bis es leicht goldbraun ist.

Nach und nach die Milch unter ständigem Rühren hinzufügen, um Klumpen zu vermeiden. Die Sauce bei mittlerer Hitze weiter rühren, bis sie eindickt.

Mit Salz, Muskatnuss und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken.

Zutaten Lasagne

8-10 Scheiben Brot (z. B. altes Huusbrot)
150 g geriebener Käse (z. B. Parmesan oder
eine andere Käsesorte nach Wahl)

Zubereitung Lasagne

Die Brotscheiben leicht toasten, damit sie fester werden.
Eine Schicht Béchamel-Sauce in die Auflaufform geben, gefolgt von einer Schicht
Brot, einer Schicht Bolognese-Sauce und einer weiteren Schicht Béchamel-Sauce.
Wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die oberste Schicht sollte aus
Béchamel-Sauce bestehen.
Den geriebenen Käse über die oberste Schicht streuen.

Backen:

Die Brot-Lasagne im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) etwa 25-30
Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und der Käse geschmolzen ist.