Lasagne mit Tomaten-Gemüsesauce und Hackfleisch

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

Angepasst nach HeLa 24

800 g Hackfleisch	In Öl anbraten, auf die Seite stellen
200 g Zwiebeln	1Zwiebel=50g fein hacken
16 g Knoblauchzehen	1Zehe=4g fein hacken oder pressen
6 cl Olivenöl	
40 g Tomatenpuree	1EL=15g
10 g ital. Kräutermischung	getrocknet 1EL=2g
1.2 kg gehackte Tomaten	
300 g Zucchetti (g)	
350 g Rüebli	ev. noch ergänzen mit Peperonie, Sellerie
15 g Salz	1EL=15g
10 g Zucker	
1.0 g Pfeffer	
120 g Butter	in Pfanne schmelzen
120 g Mehl	das Mehl zufügen und kurz dünsten, ohne es Farbe annehmen zu lassen
1.2 Liter Milch	Pfanne vom Feuer nehmen und unter ständigem Rühren die Milch zufügen. (wenn Knollen entstehen, Sauce durch ein Sieb streichen) Auf Feuer zurückstellen und unter Rühren 3-5 Minuten köcheln lassen, gut würzen
1.0 g Muskatnuss	
500 g Lasagneplatten	
175 g Reibkäse	

Und so wirds gemacht:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken, Gemüse in Würfeli schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch mit dem Gemüse und den Kräutern ca. 2 Min. andämpfen. Tomaten und Tomatenpüree beigeben, aufkochen. Hitze reduzieren, offen ca. 30 Min. einköcheln. Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Hackfleisch zur fertigen Gemüsesauce beigeben und ca. 20min. einköcheln. Eventuell etwas Wasser beigeben.

Lasagne einschichten:

-Béchamelsauce

-Lasagneblätter

-Tomaten-Gemüse-Fleischsauce

-Béchamelsauce

-Käse

-Lasagneblätter
-Tomaten-Gemüse-Fleischsauce
-Béchamelsauce
-Käse zum Abschluss
-