LASAGNE

4.8 bei 36 Bewertungen

Heißluft | 160 Grad | 40 min



Zubereitung

1. Für den Nudelteig aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Teig zubereiten (sollte der Teig zu trocken sein, einfach ein paar Tropfen Wasser dazugeben). Den Teig nun zugedeckt 1-2 Stunden kalt (am Besten im Kühlschrank) zugedeckt rasten lassen.
   Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nun ganz dünn ausrollen und in gleichmäßige Lasagneblätter schneiden (Größe je nach Form). Ich bereite die Blätter immer auf Vorrat vor und trockne sie dann.

   Alternativ können natürlich auch fertige Lasagneblätter verwendet werden.

2. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und anrösten, danach das Faschierte anbraten.

3. Mit den passierten Tomaten aufgießen. Das Ganze nun aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Oregano abschmecken.

4. Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf schmelzen lassen, das Mehl einrühren und danach langsam unter Zugeben der Milch aufkochen. Am Besten unter ständigem Rühren, damit sich keine Klumpen bilden – mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Nun abwechselnd Faschiertes, Béchamelsauce und Lasagneblätter in die Auflaufform schichten, mit der Sauce beginnend, danach Lasagneblätter usw. Am Schluss auf die Lasagneblätter nochmal Béchamelsauce verteilen. Danach im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft etwa 40 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit noch mit Mozzarellascheiben belegen und fertig backen.

Zutaten

FÜR AUFLAUFFORM 20X30 CM

NUDELTEIG

125 g	Hartweizengrieß
125 g	Weizenmehl 700
2	Eier
2 EL	Öl
5 g	Salz

FÜLLE

2 EL	Öl
1	Zwiebel
1	Knoblauch
1 kg	Faschiertes
400 g	Tomatensauce fein passiert
1 TL	Zucker
	Salz, Pfeffer

BÉCHAMELSAUCE

60 g	Butter
60 g	Weizenmehl 700
750 g	Milch

ZUM BESTREUEN

250 g	Mozzarella