Lasagne

Tomatensoße

2 Packungen Lasagne Nudeln
3 Große Dosen geschälte Tomaten oder vergleichbare Menge passierte Tomaten im Tetrapack
4 Zwiebeln gewürfelt
1 El Zucker
Salz
Tabasco
großzügig Basilikum und Thymian

Alles zusammen ca. 1 Stunde kochen.

Hackfleisch

1,5 kg Rinderhack krümelig mit Öl anbraten.
gewürzt mit:
Salz
Pfeffer
Paprikapulver (scharf/süss)
Majoran
2 Zehen Knoblauch

Helle Soße

Mehlschwitze aus Butter (etwa 50g) und Mehl (etwa 1 El) in einem Topf herstellen.
Nach und nach mit Milch köcheln bis eine dicke Soße entsteht.
Würzen mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss.

Wenn das Hackfleisch fertig gebraten und die Tomatensoße fertig gekocht ist wird alles zusammengemischt.
Die Auflaufform fetten. Die erste Schicht ist etwas von der Füllung.
Danach Lasagneblätter und Füllung schichtweise auffüllen.
Als letzte Schicht Nudeln. Auf die obere Nudelschicht wird die weiße Soße aufgetragen.
Oben drauf etwa 300 g geriebenen Gouda auftragen und darauf etwa 50 g geriebenen Parmesan gleichmäßig verteilen.
Bei 200 Grad Umluft etwa 40 Minuten im Backofen garen bis der Käse ein schöne braune Färbung annimmt.

Erstellt: 2026-02-18 10:19:45 UTC von thomas
Zuletzt aktualisiert: 2026-02-18 11:31:16 UTC von thomas