

Béchamel-Hackfleisch-Lasagne

Zutaten für 6 Portionen:

- 600 g** Hackfleisch
- 2 EL** Zwiebel(n)
- 1 EL** Tomatenmark
- 500 ml** Tomatenpüree
- Oregano
- Salz und Pfeffer
- 1** Knoblauchzehe(n)
- Paprikapulver
- 80 g** Margarine
- 80 g** Mehl
- ½ Liter** Gemüsebrühe
- ½ Liter** Milch
- 1 Pck.** Pizzakäse
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- 1 Pck.** Lasagneplatte(n)

Hackfleischsoße:

Hackfleisch mit 2 El Öl anbraten, 2 Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und dazugeben. 1 EL Tomatenmark unterrühren und mit 500 ml pürierten Tomaten und ein wenig Wasser ablöschen. Eine Knoblauchzehe klein schneiden und dazugeben. Danach würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika und Oregano und 10 Minuten kochen lassen.

Béchamelsoße:

80 g Margarine im Topf erhitzen, 80 g Mehl dazugeben und anschwitzen lassen. 1/2 Liter Gemüsebrühe langsam hinzugeben und immer gut umrühren. Dann 1/2 Liter Milch hinzugeben und aufkochen lassen, eine Hand voll von dem Käse in die Béchamelsoße geben und gut umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Erst ein wenig von der Hackfleischsoße in eine feuerfeste Form geben, darauf Lasagneblätter, dann wieder Hackfleischsoße, dann die Béchamelsoße auf die Hackfleischsoße geben, darauf wieder Lasagneblätter und das so weiter machen. Als letztes muss die Béchamelsoße darauf sein.

Zum Schluss den restlichen Pizzakäse darauf streuen.

30 – 40 Minuten bei 180° Umluft backen.

Gefunden auf: <https://www.chefkoch.de/rezepte/555661153310338/Bechamel-Hackfleisch-Lasagne.html>