Lasagne

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	24 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V6000 PowerSteam ab 2022

schnell gebacken

Bolognese

500 g gemischtes Faschiertes

etwas Butterschmalz zum Anbraten

2 Zwiebeln, gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

2 EL Paradeiser-/ Tomatenpüree

800 g geschälte, gehackte Paradeiser/Tomaten aus der Dose

5 Zweige glattblättrige Petersilie, gehackt

etwas Salz

etwas Pfeffer

Béchamelsauce

40 g Butter

50 g Mehl

1 l Milch

½ TL Salz

etwas Pfeffer

1 Prise Muskatnuss

Einschichten

12 Lasagneblätter

120 g geriebener Parmesan

Bolognese

Butterschmalz in einer weiten Pfanne erhitzen. Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Paradeiser-/Tomatenpüree scharf anbraten. Mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Béchamelsauce

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl beigeben und mit der Butter verrühren. Ca. 5 Minuten dünsten, ohne dass das Mehl Farbe annimmt. Milch beigeben und unter ständigem Rühren aufkochen, Salz beigeben. Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen. Pfanne vom Herd nehmen und mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Einschichten

Boden der Porzellanform großzügig mit Béchamelsauce bestreichen und 3 Lasagneblätter darauf verteilen. Je 1/3 Bolognese und 1/4 Béchamelsauce darauf verteilen und mit 3 Lasagneblättern bedecken.

Vorgang 2× wiederholen.

Letzte Lage mit Béchamelsauce bestreichen und Parmesan darüber streuen.

Backen

Lasagne auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage mit PowerHeißluft mit Beschwaden bei 230 °C 24 Minuten lang backen.

Garschritte

PowerHeissluft mit Beschwaden 230 °C während 24 Min.

Tipps

Vor dem Servieren 10 Minuten abkühlen lassen.

Zubehör

Porzellanform mit ca. 2 l Volumen

Glasschale gehärtet

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	05.09.2023