



# 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 Hackfleisch  
etwas Bratbutter zum  
Anbraten  
2 Zwiebeln, gehackt  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
2 EL Tomatenpüree  
800 g geschälte, gehackte  
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

---

Bratbutter in einer weiten Pfanne erhitzen. Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch und 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 begeben und mit der Butter verrühren. Ca. 5 Minuten dünsten, ohne dass das Mehl Farbe annimmt. Milch begeben und unter ständigem Rühren aufkochen, Salz begeben. 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 2x wiederholen.

Letzte Lage mit Béchamelsauce bestreichen und Parmesan darüberstreuen.

## Backen

---

Lasagne auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage mit PowerHeissluft mit Beschwadern 230 °C während 24 Minuten backen.

## Garschritte

---

**PowerHeissluft mit Beschwadern 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

31.05.2022

