



# Lasagne

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	1 Std. 45 Min.
Gerät	Combair V2000 ab 2021

Schicht für Schicht ein Genuss: Lasagneblätter, Bolognese, cremige Béchamel und geriebener Parmesan – ein italienisches Gericht, das Gross und Klein begeistert.

## Bolognese

---

etwas Bratbutter zum  
Anbraten

350 g gemischtes Hackfleisch  
(Rind und Schwein)

2 Zwiebeln, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 EL Tomatenpüree

800 g geschälte, gehackte  
Tomaten aus der Dose

2 Zweige Basilikum, fein gehackt

1 Zweig Rosmarin

1 TL Salz

etwas Pfeffer

## Béchamelsauce

---

40 g Butter

40 g Mehl

800 ml Milch

¾ TL Salz

etwas Pfeffer





¼ TL gemahlene Muskatnuss

## Einschichten

---

12 Lasagneblätter

80 g geriebener Parmesan

## Bolognese

---

Bratbutter in einer weiten Pfanne erhitzen. Fleisch ca. 5 Minuten anbraten. Zwiebeln, und Knoblauch begeben, ca. 2 Minuten andünsten. Tomatenpüree begeben, kurz dünsten. Tomaten und Kräuter begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 1 Stunde köcheln lassen. Bolognese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Béchamelsauce

---

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl begeben, unter Rühren ca. 3 Minuten dünsten, ohne dass das Mehl Farbe annimmt. Milch begeben, unter ständigem Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

## Einschichten

---

Etwas Béchamelsauce auf den Boden der vorbereiteten Gratinform verteilen. 3 Lasagneblätter darauflegen. Je ⅓ Bolognese und ¼ Béchamelsauce darauf verteilen und mit 3 Lasagneblättern bedecken. Vorgang 2x wiederholen. Letzte Lage Lasagneblätter mit Béchamelsauce bestreichen und Parmesan darüberstreuen. Form auf einem Gitterrost in den kalten Garraum schieben, mit Heissluft feucht bei 180 °C ca. 45 Minuten garen.

**Heissluft feucht 180 °C während 45 Min.**

## Zubehör

---

Gratinform von ca. 3 Litern Inhalt

Gitterrost

