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 beigeben, ca. 2 Minuten andünsten. Tomatenpüree beigeben, kurz dünsten. Tomaten und Kräuter beigeben, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 1 Stunde köcheln lassen. Bolognese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Béchamelsauce

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl beigeben, unter Rühren ca. 3 Minuten dünsten, ohne dass das Mehl Farbe annimmt. Milch beigeben, 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 2× 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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	04.08.2025