



# 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 Butterschmalz zum  
Anbraten  
2 Zwiebeln, gehackt  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
2 EL Tomatenmark  
800 g geschälte, gehackte  
Tomaten aus der Dose  
5 Zweige glattblättrige Petersilie, gehackt  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

## Béchamelsoße

---

40 g Butter  
50 g Weizenmehl Type 550  
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 Tomatenmark scharf anbraten. Mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Béchamelsoße

---

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 Béchamelsoße bestreichen und 3 Lasagneblätter darauf verteilen. Je 1/3 Bolognese und 1/4 Béchamelsoße darauf verteilen und mit 3 Lasagneblättern bedecken.

Vorgang 2× wiederholen.

Letzte Lage mit Béchamelsoße bestreichen und Parmesan darüberstreuen.

## Backen

---

Lasagne auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage mit PowerHeißluft mit Beschwadern 230 °C 24 Minuten lang 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

