

Lasagne

Ingrédients

- 3 Eier
- 300g Parmesan
- 300g Rinderhackfleisch
- 300g Schweinehackfleisch
- 4 mittlere gelbe Zwiebeln (500 bis 700g)
- 4 Knoblauchzehen
- 50g Butter
- 500ml Milch
- 1,6kg gehackte Tomaten (ich verwende die Konservendosen der Marke Mutti)
- 300g Mehl
- 3 Eier
- 300g Rinderhackfleisch
- 300g Schweinehackfleisch
- 4 mittlere gelbe Zwiebeln (500 bis 700g)
- 4 Knoblauchzehen
- 1,6kg gehackte Tomaten (ich verwende die Konservendosen der Marke Mutti)
- 50g Butter
- 80g Mehl
- 500ml Milch
- 150g geriebener Parmesan
- 150g geriebener Parmesan

Préparation

1. Wenn ich die herzhaften Gerichte, die ich in meiner Instagram-Story zeige, präsentiere, bekomme ich oft viele Anfragen nach den Rezepten; ich habe bereits einige gepostet, hier ist ein neues, das Rezept für klassische italienische Lasagne mit ihrer aromatischen Tomatensauce und einer ordentlichen Portion Parmesan.
2. Für eine vegetarische Version können Sie das Fleisch natürlich durch pflanzliches Hackfleisch ersetzen.
3. Material: Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood verwendet, um die Béchamel und die hausgemachten Lasagne-Nudeln mit dem Nudelwalzenaufsatz zuzubereiten; Sie können den Nudelwalzenaufsatz und 2 weitere Zubehörteile kostenlos mit dem Code FLAVIE beim Kauf eines Cooking Chef erhalten (3 Zubehörteile im Wert von bis zu 500 € geschenkt) / kommerzielle Zusammenarbeit.
4. Einkaufsliste: Mehl 3 Eier Parmesan Rinderhackfleisch Schweinehackfleisch 4 mittlere gelbe Zwiebeln (500 bis) 4 Knoblauchzehen Olivenöl zum Braten Butter Milch 1, gehackte Tomaten (ich verwende die Konservendosen der Marke Mutti) Salz & Pfeffer Thymian & Lorbeer nach Geschmack 1 Teelöffel frisch geriebene Muskatnuss Einige frische Salbeiblätter, wenn Sie welche haben Hausgemachte Nudeln: Die Sie natürlich durch trockene oder frische Lasagneblätter aus dem Handel ersetzen können.
5. Mehl 3 Eier Machen Sie eine Mulde in das Mehl und geben Sie die Eier hinein.
6. Mischen Sie nach und nach mit einer Gabel und kneten Sie dann mit der Hand, um einen gut homogenen Teig zu erhalten.
7. Wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie und lassen Sie ihn mindestens 2 Stunden ruhen.
8. In der Zwischenzeit können Sie die Sauce und die Béchamel zubereiten.
9. Schneiden Sie dann den Teig in Portionen und lassen Sie ihn schrittweise durch die Nudelmaschine laufen, bis Sie die Einstellung 5 oder 6 erreichen, je nachdem, ob Sie den Teig dünn oder sehr dünn mögen.
10. Falls nötig, bestäuben Sie den Teig leicht mit Mehl, damit er nicht kleben bleibt.
11. Tomatensauce & Fleisch: Rinderhackfleisch Schweinehackfleisch 4 mittlere gelbe Zwiebeln (500 bis

) 4 Knoblauchzehen Olivenöl zum Braten 1, gehackte Tomaten (ich verwende die Konservendosen der Marke Mutti) Salz & Pfeffer Thymian & Lorbeer nach Geschmack Einige frische Salbeiblätter, wenn Sie welche haben Braten Sie das Rinderhackfleisch schnell in der Pfanne an, damit es gerade gar ist, fügen Sie dann das gehackte Schweinefleisch hinzu und nehmen Sie es vom Herd.

12. Wenn das Fleisch noch etwas rosa ist, ist das kein Problem, es wird im Ofen fertig garen.

13. Schälen und fein hacken Sie die Zwiebeln und braten Sie sie mit dem Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze an.

14. Fügen Sie auch die gehackten Knoblauchzehen hinzu.

15. Braten Sie, bis die Zwiebeln schön weich und goldbraun sind.

16. Fügen Sie dann die gehackten Tomaten, Salz, Pfeffer, Thymian, Lorbeer und Salbei hinzu.

17. Lassen Sie die Sauce bei niedriger/mittlerer Hitze ohne Deckel köcheln, dabei regelmäßig umrühren, um sie einzudicken (ca.

18. 1 bis 1,5 Stunden).

19. Wenn die Tomatensauce eingedickt ist, nehmen Sie sie vom Herd und fügen Sie das gegarte Fleisch hinzu.

20. Gut vermischen.

21. Béchamel: Butter Mehl Milch 1/2 Teelöffel frisch geriebene Muskatnuss geriebener Parmesan Schmelzen Sie die Butter und fügen Sie das Mehl hinzu, um eine Mehlschwitze zu machen.

22. Wenn Sie den Cooking Chef verwenden, gibt es ein Béchamel-Programm, das es für Sie macht Fügen Sie dann die frisch geriebene Muskatnuss hinzu und dann nach und nach die Milch, während Sie gut umrühren.

23. Lassen Sie die Sauce bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren eindicken, fügen Sie dann den Parmesan hinzu und stellen Sie sie beiseite.

24. Schichten & Backen: geriebener Parmesan In einer großen Auflaufform verteilen Sie eine dünne Schicht Tomatensauce mit Fleisch.

25. Decken Sie sie mit einer Schicht Lasagne-Nudeln ab, fügen Sie dann erneut die Tomatensauce mit Fleisch hinzu.

26. Fügen Sie eine dünne Schicht gut verteilte Béchamel hinzu, gefolgt von geriebenem Parmesan.

27. Wiederholen Sie den Vorgang: Lasagne-Nudeln, Tomatensauce, Béchamel und Parmesan.

28. Für die letzte Schicht wiederholen Sie: Teig, Tomatensauce, und dann bevorzuge ich es, den Parmesan vor der letzten Schicht Béchamel zu platzieren, um eine schön weiche und schmelzende Lasagne zu erhalten; wenn Sie eine gratinierte Wirkung bevorzugen, beenden Sie mit Parmesan.

29. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 190°C für 20 bis 30 Minuten und lassen Sie sie dann einige Minuten abkühlen.

30. Servieren Sie mit einem grünen Salat und genießen Sie!