



Lasagne Bolognese

Zutaten

Zutatenliste: 300 g Lasagneblätter 400 g Hackfleischsauce (Bolognesesauce) Béchamelsauce für 4 Personen 6 Esslöffel geriebener Parmesan
Zutaten für die Bolognesesauce: 250 g Rinderhackfleisch 250 g Schweinehackfleisch 1 Zwiebel 1 Möhre 1 Stück Sellerie 60 g Tomatenmark 300 g CIRIO Passata Verace oder CIRIO Passata "La Classica" 1 Glass Rotwein 1 Bund Petersilie 2 Knoblauchzehen Extra natives Olivenöl Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Bolognese- und Béchamelsauce vorbereiten
2. In einer Auflaufform eine Kelle Béchamelsauce und zwei Esslöffel Bolognesesauce verteilen
3. Mit einem Holzlöffel beide Saucen miteinander gut vermischen und die erste Lage der Lasagneblätter damit belegen
4. Auf der nächsten Lage Lasagneblätter eine weitere Kelle Béchamelsauce und zwei Kellen Hackfleischsauce verteilen
5. Beide Saucen gut vermischen und die gesamte Oberfläche damit bestreichen
6. Danach mit etwas Parmesan bestreuen
7. Diese Prozedur solange wiederholen bis die letzte Lasagneplatte verbraucht ist
8. Auf die oberste Schicht nur Béchamelsauce auftragen und mit zwei Esslöffeln geriebenem Parmesan bestreuen damit die Lasagne beim Backen eine braune Farbe annimmt
9. Die Auflaufform in einen auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben und die Lasagne ca. 30 Minuten darin backen
10. Sobald sie goldbraun geworden ist, die Lasagne aus dem Ofen nehmen und noch ca. 10 Minuten ruhen lassen

