



Trostessen: Lasagne mit viel Käse



Zutaten

- 3 Esslöffel Olivenöl
- 500 Gramm Rinderhackfleisch
- 150 Gramm gehackte Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Tomatenpüree
- 250 ml Rotwein
- 400 Gramm gewürfelte Tomaten
- 1 Esslöffel Oregano
- 50 Gramm Butter
- 3 Esslöffel Mehl
- 500 ml Milch
- 250 ml Sahne
- Salz und Pfeffer, je nach Bedarf
- 200 Gramm Lasagneblätter
- 1 Henri Willig Cow Gold gereifter Kuhmilchkäse

Vorbereitung

Eine köstliche Lasagne mit viel Geschmack und einer ordentlichen Portion Käse!

Zubereitung:

Für die Hackfleischsauce:

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Das Hackfleisch anbraten, bis es locker ist, und die Zwiebel, den Knoblauch und das Tomatenpüree einrühren. Eine weitere Minute braten lassen

Rotwein, Tomaten und Oregano dazugeben, aufkochen und bei schwacher Hitze 20-30 Minuten köcheln lassen, bis die Soße eindickt.

Für die weiße Soße:

Die Butter in einer anderen Pfanne schmelzen. Das Mehl dazugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren.

Die Milch und die Sahne nach und nach einrühren, bis die Sauce wieder glatt ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren, damit nichts anbrennt.

Die Pfanne vom Herd nehmen und abdecken abdecken.

Den Boden der Auflaufform mit einer Schicht Lasagneblätter bedecken und einen Teil der weißen Sauce darauf verteilen.

Eine dünne Schicht der Fleischsoße darauf geben und mit etwas Käse bestreuen.

Diese Schichten wiederholen und mit dem Rest der weißen Soße und dem Käse abschließen.

Die Lasagne in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und etwa 45 Minuten lang goldbraun backen.