

Lasagne - Rezept von Claudia Göbels

Lasagne – ein Gericht, das man genauso gut auch „geschichteten Genuss“ nennen könnte 🥰
Entdecke das Rezept für das beliebte Nudel-Gratin aus Italien, welches bereits in der JUST COOK vorgestellt wurde! Wie die Zutaten & Zubereitungsschritte aussehen, kannst du hier nachlesen:

Rezept herunterladen

Zutaten

- 150 g Lasagneplatten
 - 500 g Rinderhackfleisch
 - 80 g Hühnerleber
 - 2 Dosen Tomaten
 - 2 Möhren, geschält
 - 1 Zwiebel, geschält
 - 1 Knoblauchzehe, gepellt
 - 2 TL getrockneter Oregano
 - 500 ml Milch
 - 40 g Mehl
 - 50 g Butter
 - Muskatnuss
 - 100 g Parmesankäse
 - 2 Mozzarellakugeln in Scheiben geschnitten
 - Salz & Pfeffer
 - Olivenöl
 - 200 ml trockener Weißwein
-

Zubereitung

Schritt 1

Tomatensugo: Die Möhren, Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Das Hackfleisch und die Hühnerleber mit Olivenöl, Salz und Pfeffer anbraten. Dann das gewürfelte Gemüse hinzufügen. Einige Minuten anbraten. Die Tomaten und den Weißwein dazugeben und 15-20 Minuten köcheln lassen. Nun den Oregano hinzufügen.

Schritt 2

Béchamelsauce: Die Butter in einem Topf erhitzen, mit dem Mehl vermischen und mit der Milch aufgießen. Mit geriebener Muskatnuss abschmecken, Salz hinzufügen und die Sauce kochen, bis sie eindickt-ca. 5 Minuten.

Schritt 3

In einer Auflaufform zuerst den Boden mit etwas Tomatensugo füllen. Die ersten 3 Nudelplatten darauf verteilen. Diese zuerst mit Tomatensugo und dann mit etwas Béchamelsauce begießen. Eine weitere Schicht Nudeln darauf legen und wieder mit Tomatensugo und Béchamelsauce bedecken.

Schritt 4

Die letzte Schicht Nudeln wird nur mit Béchamelsauce bedeckt. Dann die Mozzarellascheiben und den geriebenen Parmesan darüber verteilen. Die Auflaufform bei 180 Grad für ca. 25 Minuten in den Ofen geben.

Noch mehr Genuss?

Hier findest du Claudias Geheimtipps

**NUR EINMAL**

COOK'S ESSENTIALS
Greifer Ofenhandschuh
2er-Set Silikon +
Baumwolle bis 250°C
€ 9,99 - € 14,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz
€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück
€ 39,99

