



**EICHHOF**

Ihr Hofladen mit  
natürlich frischen Produkten



## Lasagne

### Zutaten Bolognesesauce

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Karotte  
2 EL Öl  
300g gemischtes  
Hackfleisch  
Satz, Pfeffer  
edelsüßes Paprikapulver  
1 Dose gehackte  
Tomaten (425 ml)  
100 ml Fleischbrühe  
(Instant-Brühe)

### Zutaten Bechamelsauce

2 EL Butter 1 EL Mehl  
500 ml Milch  
Satz, Pfeffer  
Muskatnuss

### Zutaten Fertigstellung

Butter zum Einfetten  
Botgiesesauce (so.)  
250 g Lasagneblätter  
Bechamelsauce (s.o.)  
50 frisch geriebener  
Parmesan

### Zubereitung

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, Zwiebel in kleine Würfel schneiden und Knoblauch fein hacken. Karotte putzen, waschen, schälen und ebenfalls klein würfeln.

Öl in einer Pfanne oder einem Topf erhitzen und das Hackfleisch darin ca. 2-3 Minuten krümelig braten. Zwiebel-, Knoblauch- und Karottenwürfel zugeben und weitere 2 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Gehackte Tomaten und Fleischbrühe zufügen, aufkochen und nochmals abschmecken.

### Zubereitung

Für die Bechamelsauce Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einrühren und unter ständigem Rühren Milch zugießen. Die Sauce aufkochen, bei geringer Hitze ca. 1 Minute köcheln lassen, gelegentlich umrühren und dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

### Fertigstellung

Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Währenddessen eine kleine Auflaufform mit Butter einfetten und etwas Bolognesesauce hineingeben, Lasagneblätter darüberlegen und Bechamelsauce darauf verteilen. Die Auflaufform schichtweise füllen und mit Bechamelsauce abschließen. Zum Schluss den Parmesan darüberstreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Tipp Dazu können Sie einen gemischten Blattsalat reichen.

Aus dem Buch „Die besten Rezepte vom Lande“