

## Lasagne

für 4 Personen

### Zutaten

400g gemischtes Hackfleisch, 800g geschälte Tomaten aus der Dose, 1 kleine Knolle Sellerie, 1 Zwiebel, 15g getrocknete Steinpilze, 3 Knoblauchzehen, 40g Tomatenmark, 30g Butter, 2 Lorbeerblätter, 1 halbe frische Chilischote, 1 gestrichener Teelöffel gemahlener Pfeffer, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Bund Petersilie, 1 Esslöffel Oregano, 100ml Rotwein



### Weißer Sauce

1 Zwiebel, 2 gehäufte Esslöffel Mehl, 400ml Milch (oder Hafermilch), 0,5 Bund Petersilie, 30g Butter, 1 Lorbeerblatt, 1 halbe frische Chilischote, 1 gestrichener Teelöffel gemahlener Pfeffer, 1 halber Teelöffel Salz

### Lasagne

10g Butter, 200 g vorgekochter Lasagne-Nudelteig, 400g geriebener Käse (beispielsweise Emmentaler), 40ml Olivenöl

### Zubereitung

#### Rote Sauce

1. Steinpilze in Wasser einweichen, mehrfach das Wasser austauschen
2. Zwiebeln und Knoblauchzehen fein schneiden, Sellerie fein würfeln
3. Petersilie entlauben und die Stiele zusammenbinden
4. Chilischote halbieren und fein schneiden, Steinpilze fein schneiden
5. Hackfleisch in der Pfanne scharf anbraten
6. Zwiebeln in Butter andünsten und Steinpilze und Knoblauch dazugeben
7. Tomatenmark dazugeben bis es karamelisiert (kräftig anbraten),
8. Hackfleisch dazu geben
9. 2 Lorbeerblätter, die halbe Chilischote sowie Salz und Pfeffer dazugeben.
10. die geschälten Tomaten, die Selleriewürfel, die Petersilienstiele und einen Esslöffel Oregano zugeben
11. 30 Minuten köcheln lassen - fehlende Flüssigkeit mit dem Rotwein auffüllen
12. Lorbeerblätter und Petersilienstiele herausfischen

#### Weißer Sauce

13. Zwiebel sehr fein schneiden oder reiben
14. Petersilie entlauben und die Stiele zusammenbinden
15. Butter zerlassen
16. Zwiebel dazu geben
17. Mehl langsam dazusieben und unterrühren bis es wie Brandteig aussieht
18. langsam die Milch dazugeben
19. ein Lorbeerblatt, die andere halbe Chilischote und die Stiele der Petersilie dazugeben
20. den halben Teelöffel Salz und den gestrichenen Teelöffel Pfeffer unterrühren
21. 20 Minuten köcheln lassen bis der Mehlgeschmack verschwunden ist
22. Lorbeerblatt und Petersilienstiele herausfischen

#### Form auslegen

23. Auflaufform fetten
24. eine Schicht rote Sauce in die Auflaufform geben
25. eine Lage Lasagneteigblätter auflegen, rote und weiße Sauce und Käse darüber verteilen

26. diesen Schritt so oft wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind
27. letzte Käseschicht gut mit Olivenöl beträufeln
28. 30 Minuten bei 200°C Ober- und Unterhitze backen

**Zeitbedarf**

ca. 2 Stunden

**dazu paßt**

grüner Salat