



LASAGNE MIT OFENTOMATEN

50 min Leicht

Garzeit ca. 1 h 15 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

Für die Bolognese:

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Möhre

2 Stangen Staudensellerie

1–2 EL Olivenöl

500 g Rinderhackfleisch

1–2 EL Tomatenmark

400 g geschälte Tomaten, Dose

Salz

Pfeffer, aus der Mühle

Außerdem:

12 Lasagneblätter

2 Kugeln MinusL Mozzarella

4 Rispen Cocktailtomaten

2–3 EL Olivenöl

Brunnenkresse nach Belieben

grobes Meersalz

Für die Béchamelsauce:

20–30 g MinusL Butter

1–2 EL Mehl

ca. 400 ml MinusL H-Milch 1,5% Fett

Salz

weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel, Knoblauch, Möhre und den Sellerie waschen, putzen bzw. schälen und fein würfeln. Die Zwiebeln und den Knoblauch in einer Pfanne in heißem Öl glasig anschwitzen. Das Hackfleisch untermengen und krümelig abraten. Das restliche Gemüse kurz mitbraten und das Tomatenmark unterrühren. Die Tomaten ergänzen. Etwa 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren leicht dicklich einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Béchamelsauce die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Das Mehl einrühren und unter Rühren nach und nach die Milch einfließen lassen. Einige Minuten sämig einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Ofen auf 200°C Unter- und Oberhitze vorheizen.

Zum Einschichten etwas Fleischsauce auf dem Boden der Auflaufform (ca. 18 x 25 cm) verteilen. Darauf drei Nudelplatten legen und mit etwas Béchamelsauce bestreichen. So fortfahren bis alle Zutaten eingeschichtet sind. Mit der restlichen Béchamelsauce abschließen.

Den Mozzarella in Scheiben schneiden und die Lasagne damit belegen. Im Ofen ca. 40 Minuten goldbraun backen.

Die Tomaten vorsichtig waschen und in eine Ofenform setzen. Mit Salz und Pfeffer übermahlen sowie mit Olivenöl beträufeln. Die letzten 8–10 Minuten zur Lasagne in den Ofen schieben.

Die Lasagne in Stücke schneiden und mit je einer Tomatenrispe servieren. Diese nach Belieben nochmals mit etwas grobem Meersalz bestreuen und alles mit Brunnenkresse garnieren.