



PASTA AL FORNO

1 h Leicht

Garzeit ca. 1 h 30 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

Für die Béchamelsauce:

2 EL MinusL Butter

2 EL Mehl

ca. 400 ml MinusL H-Milch 3,8 % Fett

Salz

Pfeffer

Muskat

Für die Bolognese:

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Möhre

1 Stange Staudensellerie

500 g gemischtes Hackfleisch

1–2 EL Olivenöl

1 EL Tomatenmark

300 g stückige Tomaten, Dose

150 ml Fleischbrühe

1 EL frisch gehackter Oregano

Salz

Pfeffer, aus der Mühle

Außerdem:

50 g MinusL Butter, für die Form und oben drauf

12 Lasagneblätter

100 g geriebener MinusL Emmentaler

ZUBEREITUNG

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, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Eine große eckige Auflaufform dünn ausbuttern. Für die Bolognese die Zwiebel, den Knoblauch, die Möhre und den Sellerie waschen, putzen bzw. schälen und fein würfeln. Das Hackfleisch im heißen Olivenöl krümelig braten. Zwiebel, Knoblauch, Möhre und Sellerie hinzufügen und kurz mitschwitzen. Das Tomatenmark unterrühren und die Tomaten mit der Brühe hinzufügen. Etwa 30 Minuten leise köcheln lassen, bis die Sauce schön sämig ist. Den Oregano dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ofen auf 200°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Zum Einschichten etwas Fleischsauce auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. Darauf 3 Nudelplatten legen und diese mit etwas Béchamelsauce bestreichen. So fortfahren, bis alle Zutaten eingeschichtet sind. Mit der restlichen Béchamelsauce abschließen. Mit dem Emmentaler bestreuen und mit Butterflocken belegt im Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.