Lasagne ala Bolognese
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

15 Lasagneblätter, 3 kleine Zwiebeln, 300 gr gemischtes Hackfleisch, 200 gr Dosentomaten, 4 Esslöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel Oregano, 2 Esslöffel Tomatenmark, 500 ml Milch, 250 ml Fleischbrühe, 50 gr Butter oder Margarine, 50 gr Mehl, 200 gr geriebener Gouda.

Die Zubereitung:

Die Zwiebeln in Würfel schneiden. Für die 1. Soße (Tomatensoße) 2/3 davon im Öl erhitzen und anbraten. Das Hackfleisch zufügen und braten. Dann die Dosentomaten und Tomatenmark dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Alles gut verrühren und 10 Minuten köcheln lassen, dabei die Dosentomaten mit dem Kochlöffel grob zerkleinern.Für die 2. Soße (Béchamel-Sauce) die Butter in einem Topf zerlassen und die restlichen Zwiebeln darin andünsten. Das Mehl einrühren und kurz anschwitzen, dann unter Rühren nach und nach die Milch zugießen. Die Fleischbrühe hinzugießen und mit einem Schneebesen durchschlagen, darauf achten, daß keine Klümpchen entstehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einmal aufkochen lassen.Die beiden Saucen in je 6 Portionen teilen. Jeweils eine Portion in die Auflaufform füllen und mit Lasagneblättern belegen. So weiter verfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die oberste Schicht soll Sauce sein, die gleichmäßig mit dem Gouda bestreut wird.Bei 200 Grad für ca. 25-30 Minuten backen.