



Lasagne classica

Zutaten für 4 Personen

Für das Ragù

- 3 Dosen ORO di Parma stückige Tomaten mit Kräutern
- 5-6 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Basilikum
- 600 g Hackfleisch vom Rind (grob gehackt)
- 200 g Pancetta (gepökelter Schweinebauch)
- 2-3 Karotten
- 150 g Stangensellerie
- 2-3 Zwiebeln
- 200 ml trockener Weißwein
- etwas Gemüsebrühe
- 200 ml Vollmilch
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Verwendete Produkte



Schritt 1: Das Ragù

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Pancetta, Zwiebeln, Karotten und Sellerie darin anschwitzen. Das Gemüse aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Anschließend das Hackfleisch mit etwas Olivenöl bei hoher Temperatur scharf anbraten, Tomatenmark mit Basilikum hinzugeben und das Gemüse wieder hinzufügen. Den Weißwein hinzugeben und die Flüssigkeit verdampfen lassen, stückige Tomaten mit Kräutern und die Brühe dazugeben und auf niedriger Stufe mindestens 2 Stunden köcheln lassen. Anschließend Milch, Salz und Pfeffer hinzugeben

Schritt 2: Die Béchamelsauce

Die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren die Milch schrittweise hinzufügen. Mit Lorbeerblättern und Muskatnuss würzen, aufkochen lassen, abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und die Lorbeerblätter aus der Sauce entfernen.



Für die Béchamelsauce

- 100 g Butter
- 100 g Mehl
- 800 ml Milch
- 1 Prise Muskatnuss
- 3 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer
-
- 400 g Lasagneplatten
- 3 Kugeln Mozzarella

Schritt 3: Das Schichten

Die Lasagne nun in der Reihenfolge Béchamelsauce, Lasagneplatten und Ragù in eine Auflaufform schichten. Diesen Schritt wiederholen, bis die Auflaufform gut gefüllt ist. Abschließend mit Mozzarella-Scheiben belegen und bei ca. 190 Grad Celsius für 25 Minuten goldbraun backen