
Lasagne

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: nein

Zutaten

	Lasagne
12 Platten	Lasagne
1	Zwiebel oder Frühlingszwiebel
80 g	Schinkenspeckwürfel
350 g	gemischtes Hack
80 g	Möhren
500 g	Tomaten
150 g	Äpfel
	etwas Öl zum Anbraten
2 EL	gehackte Petersilie Salz & Pfeffer Chiliflocken
	Bechamelsauce
1 geh. EL	Butter
2 EL	Mehl
500 ml	Milch
	Salz & Pfeffer Muskat
	Fertigstellung
100 g	geriebener Emmentaler

(Angaben für 3 Personen)

Eine fast ganz normale Lasagne - aber besonders lecker mit ein paar Zugaben wie Möhren und Äpfeln. Wer es praktisch mag, kann auch eingemachte Tomaten statt frischer benutzen. Dann ist aber die Regionalität gar nicht mehr gegeben, es sei denn man hat im Sommer selbst Tomaten eingeweckt.

Zubereitung

Die Zwiebeln fein schneiden. Die Möhren gut waschen und reiben. Die Tomaten und die Äpfel waschen und würfeln. Die Zwiebel und die Schinkenspeckwürfel in etwas Öl anbraten, das Hack dazugeben und ebenfalls mitbraten. Möhren, Tomaten und Äpfel hinzugeben und das ganze einkochen lassen, evtl. etwas Wasser dazu geben. Mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Chiliflocken kräftig würzen.

Für die Bechamelsauce die Butter in einem Topf erhitzen. Das Mehl hineingeben und unter Rühren nach und nach die Milch dazugießen. Alles klümpchenfrei rühren, etwas köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Bechamelsauce, Lasagneplatten und Hacksauce abwechselnd in eine ofenfeste Form schichten. Als letzte Schicht sollte eine der Saucen kommen, damit die Lasagneplatten nicht hart werden oder sogar verbrennen. Obenauf mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Bei 180°C etwa eine Dreiviertelstunde im Ofen backen.