# Lasagne



## Zutaten (4 Personen)

» 10 Lasagneplatten
» 100g Parmesan
» 500g Hackfleisch
» 1 Bd. Suppengrün
» 1 Zwiebel(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 200ml Rotwein
» 400ml Dosentomaten
» 5 EL Tomatenmark
» Thymian
» Oregano
» 2 Lorbeerblatt/ -blätter
» 1 EL Olivenöl
» 100g Saure Sahne

## Bewertung

**Beschaffung**
manchmal im Discounter

**Kosten**
16-20€

**Zubereitungszeit**
91-120min

## Rezept-Foto

## Zubereitung

Vorbereitung:

- Mören und Sellerie putzen, würfeln
- Porree putzen, in feine Ringe schneiden
- Zwiebel schälen, würfeln
- Knoblauch schälen, durchpressen
- Kräuter waschen, hacken

Bolognese zubereiten:

- Hackfleisch zerbröseln, im heißen Öl anbraten
- Gemüse und Knoblauch zugeben, andünsten
- mit Pfeffer und Salz würzen
- Bolognese mit Wein ablöschen
- Wein einkochen lassen
- Thymian, Oregano und Lorbeerblätter zugeben
- Tomatenmark zugeben, anrösten
- mit Dosentomaten ablöschen
- Soße ca. 30min schmoren, dabei gelegentlich umrühren
- Lorbeerblätter entfernen

Fertigstellung:

- etwas Bolognesesoße in eine rechteckige Auflaufform geben
- mit Lasagneplatten bedecken
- Bolognesesoße darauf geben
- mit Lasagneplatten bedecken
- Vorgang wiederholen
- mit Bolognesesoße beenden
- darauf etwas saure Sahne geben
- mit Käse bestreuen
- Im Ofen 30min bei 180°C backen

angelegt am: 03.09.2002 Rezept-Nr: 74
Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke