



ZUTATEN

RAGOUT:

- 500g gemischtes Hack
- 1 EL Olivenöl
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Fleischtomaten
- 400ml trockener Rotwein (z.B. Gran Reserva)
- 500ml passierte Tomaten
- 1 TL Rosmarin getrocknet
- 2 TL Oregano getrocknet
- 1 TL Basilikum getrocknet
- Prise Zucker
- Salz/Pfeffer

WEISSE SAUCE:

- 200g Frischkäse pur
- 200ml Crème Légère
- 50g geriebener Parmesan

WEITERES:

- 9-12 Lasagneplatten
- 200g geriebener Gratinkäse
- frische Basilikumblätter

LASAGNE MIT ORDENTLICH SCHUSS

REZEPT FÜR: 4 PERSÖNLICHEN
DAUER: 3 STUNDEN

1. Olivenöl in einem beschichteten Topf heiß werden lassen und gehackte Zwiebeln und gepressten Knoblauch etwas anschwitzen lassen. Hack dazugeben und anbraten. Fleischtomaten in kleine Stücke schneiden, zum Hack geben und 5 Minuten köcheln lassen. Ragout mit Rotwein ablöschen und wieder 5 Minuten köcheln lassen. Passierte Tomaten zufügen und alles mit Rosmarin, Oregano, Basilikum, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Ragout ca. 2 Stunden bei mittlerer Hitze einkochen lassen

2. Für die weiße Sauce Frischkäse, Crème Légère und Parmesan zusammen rühren und zur Seite stellen

3. Sobald das Ragout fertig ist kann die Lasagne zusammen gesetzt werden: Hierfür auf den Boden einer große Auflaufform zunächst etwas Ragout streichen und mit den ersten 3-4 Lasagneplatten belegen. Anschließend 1/3 des Ragouts auf den Lasagneplatten verteilen. Die weiße Sauce zur Hand nehmen und 1/3 des Sauce in kleinen Tröpfchen aufs Ragout geben. Mit weiteren Lasagneplatten belegen. Diese Reihenfolge Ragout - Creme - Lasagneplatten weiterführen, bis am Ende die Lasagne mit Ragout und der weißen Sauce abschließt

4. Ofen auf 200°C vorheizen

5. Nun den Gratinkäse gleichmäßig auf der Lasagne verteilen, ein paar frische Basilikumblätter darauf drapieren und für ca. 35 Minuten im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene goldbraun backen

