Pomìto

Lasagne

Vorbereitungszeit: 60 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Butter: 50 g
- Geriebener Käse (Gouda): 400 g
- Hackfleisch: 500 g
- Knoblauchzehen: 3
- Kräuter der Provence: n.B.
- Lasagneblätter: 1 Packung
- Mehl: 4 EL
- Milch: Maximal 1 Liter
- Muskatnuss: n.B.
- Olivenöl: 1 Schluck
- Pfeffer: n.B.
- Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken: 500 g
- Salz: n.B.
- Zucker: 1 TL
- Zwiebel: 1

Vorbereitung

Für die Tomatensauce

1. Die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden und mit dem Hackfleisch und etwas Olivenöl in einem großen Topf anbraten bis das Mett gut durch ist.
2. Die ***Pomìto Passierten Tomaten*** und ***Tomatenfruchtfleisch in Stücken*** dazu geben und eine Verpackung noch zweimal mit Wasser auffüllen und auch hineingeben.
3. Leicht mit Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence und Zucker abschmecken und daraufhin 1 Stunde köcheln lassen. Am Ende nochmals mit den Gewürzen abschmecken und bis zum Schichten der Lasagne beiseitestellen.

Für die Béchamelsauce

1. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Das Mehl hinzugeben und gut verrühren. Nun schlückchenweise die Milch unterrühren. Schluck Milch, rühren, warten bis es eine homogene Masse ist und wieder von vorne.
2. Milch, rühren, warten usw. bis eine schöne Sauce entstanden ist. Dafür braucht ihr maximal 1 Liter Milch. Die Sauce mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Fertig. Den Backofen auf 200° vorheizen.
3. Nun die Lasagne fertig machen. Die Menge reicht für zwei mittelgroße Auflaufformen. Die Lasagne schichten wir so: Tomatensoße, Lasagneblätter, Béchamelsauce und Käse.
4. Diesen Vorgang wiederholen bis die Form voll ist und unbedingt oben mit einer Käseschicht abschließen. Die Lasagne 30 Minuten im Backofen fertig backen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 1000 g