


# Schnelle Lasagne



**Meine Wahl.**

 Gesamtzeit: 1 h 5 min

 Aktivzeit: 25 min

 Einfach



## Zutaten

für 6 Personen

- 400 g** Hackfleisch vom Schweizer Rind
- 50 g** Butter
- 50 g** Mehl
- 6.5 dl** Milch
- 50 g** geriebener Sbrinz
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Muskat
- 1** Zwiebel
- 1** Rüebli
- 8** Dörrtomaten
- 1 EL** getrocknete italienische Kräuter
- 2 Dosen** gehackte Pelati-Tomaten
- 15** Lasagne-Blätter
- 25 g** geriebener Sbrinz

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 529** kcal
- 31 g** Eiweiss
- 49 g** Kohlenhydrate
- 21 g** Fett

 enthält Gluten

 enthält Laktose

## Tipp

Lasagne lässt sich sehr gut vorbereiten. Kommt sie direkt aus dem Kühlschrank, benötigt sie mind. 10 Minuten Backzeit mehr.

## Zubereitung

- 1** In einer Pfanne die Butter schmelzen, Mehl beifügen und glattrühren. Langsam unter Rühren die Milch dazugießen und aufkochen. Käse unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 2** Zwiebel schälen und hacken. Rüebli schälen und fein reiben. Dörrtomaten in feine Streifen schneiden. Alle diese Zutaten in einer Schüssel mit den Kräutern und den Pelati-Tomaten mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hackfleisch untermischen, bis es gleichmässig in der Sauce verteilt ist.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).

- 3 Etwas Béchamelsauce auf den Boden einer Gratinform geben, darauf eine Lage Lasagne-Blätter verteilen. Die Hälfte der Tomaten-Hackfleisch-Sauce sowie etwas Béchamelsauce darübergeben, mit Lasagne-Blättern decken, die restliche Hackfleischsauce sowie etwas Béchamelsauce darauf verteilen. Mit Lasagne-Blättern abschliessen, restliche Sauce darauf verteilen und mit Sbrinz bestreuen.
- 4 Die Lasagne im auf 180 °C Umluft (Ober-/Unterhitze 200 °C) vorgeheizten Backofen 40 Minuten golden backen.