Schnelle Lasagne

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.

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.