



# GLYN Lasagne

## Zutaten

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund glatte Petersilie  
1 EL Olivenöl  
500 g gemischtes Hackfleisch  
1 EL Oregano  
2 EL Tomatenmark  
800 g geschälte Tomaten - Dose  
12 Lasagneplatten  
150 g geriebener Käse

## Zutaten für die Béchamelsauce

30 g Butter  
25 g Mehl  
500 ml Milch  
Salz und Pfeffer  
Muskat

## Vorbereitung

- Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken.

## Bolognese

- Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten.
- Das Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz anschwitzen.
- Die geschälten Tomaten, Oregano und die gehackte Petersilie hinzufügen. Die Mischung bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen.

## Béchamelsauce

- Butter in einem Topf schmelzen lassen.
- Das Mehl mit einem Schneebesen einrühren und kurz anschwitzen.
- Die Milch schrittweise unter ständigem Rühren hinzufügen. Die Sauce einmal aufkochen lassen und anschließend bei mittlerer Hitze köcheln, bis sie eine cremige Konsistenz erreicht.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

## Schichten und Backen

- Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- In einer Auflaufform die Lasagne zusammenstellen: Zuerst eine Schicht Bolognese, darauf Lasagneplatten, dann erneut Bolognese und eine Schicht Béchamelsauce. Diesen Vorgang wiederholen und mit einer Schicht Sauce abschließen.
- Mit geriebenem Käse bestreuen und die Lasagne etwa 30 Minuten backen, bis sie goldbraun ist.

*Guten Appetit!*