

Hackfleisch - Spinat - Lasagne

Zutaten für eine große Auflaufform

Hackfleischsoße:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 2 EL Olivenöl
- 500 g Gehacktes
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 TL Salz
- 1 TL Brühe (Pulver)
- 2 TL Zucker
- 1 TL Oregano

Bechamelsoße:

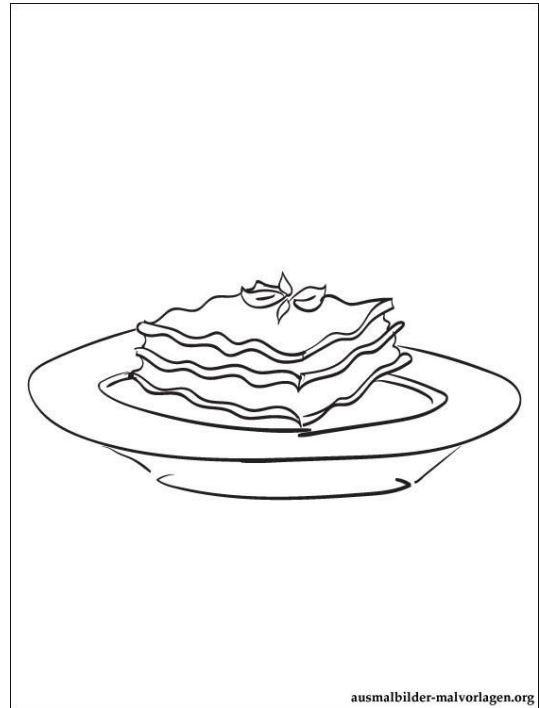
- 50 g Butter
- 80 g Mehl
- 600 ml Milch
- 1,5 TL Salz

Lasagneplatten:

- 250 g Mehl
- 100 ml Milch
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 EL Olivenöl

Zusätzlich:

- 250g Gouda gerieben
- 250g Blattspinat, tiefgekühlt und aufgetaut



Zubereitung

Hackfleischsoße:

1. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.
2. Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden und durch eine Knoblauchpresse zu den Zwiebeln drücken.
3. Karotten schälen, fein raspeln und zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben,
4. Öl in einer Pfanne erhitzen.

5. Bei kleiner Stufe die Karotten-Zwiebel-Knoblauchmischung dünste und beiseite stellen.
6. Gehacktes ohne Öl anbraten bis keine Flüssigkeit mehr da ist.
7. Die Karotten-Mischung hinzugeben und gut vermischen.
8. Nun die gehackten Tomaten, Tomatenmark, Salz, Brühe, Zucker und Oregano hinzugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

Bechamelsoße:

1. Butter bei mittlerer Stufe im Topf schmelzen.
2. Mehl hinzugeben und gut verrühren.
3. Milch langsam unter ständigem Rühren dazugeben
4. Salz zugeben und 5-10 Minuten köcheln lassen.
5. Abschmecken und ggf. nachwürzen.

Lasagneplatten:

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und gut durchkneten.
2. Beiseite stellen bis zur Verarbeitung.
3. Teig auf einer großen bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und nach Bedarf zurecht schneiden.

Lasagne:

1. Boden einer Auflaufform dick mit Bechamelsoße beschreiben.
2. eine Schicht Nudelteig drüberlegen.
3. Eine Schichte Hackfleischsoße drauf verteilen.
4. ein wenig Spinat drauf verteilen.
5. ein wenig Bechamelsoße drauf verteilen.
6. Schritt 2-5 noch 2X wiederholen
7. zum Schluss mit dem geriebenen Gouda bestreuen.
8. im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.