

# Lasagne mit Tomaten-Gemüsesauce und Hackfleisch

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen  
Für Spagetti und Lasagne

Quelle: Betty Bossi

800 g Hackfleisch	In Öl anbraten, auf die Seite stellen
200 g Zwiebeln	1Zwiebel=50g fein hacken
16 g Knoblauchzehen	1Zehe=4g fein hacken oder pressen
6 cl Olivenöl	
40 g Tomatenpuree	1EL=15g
10 g ital. Kräutermischung	getrocknet 1EL=2g
1.2 kg gehackte Tomaten	
300 g Zucchini (g)	
350 g Rüebli	ev. noch ergänzen mit Peperonie, Sellerie
15 g Salz	1EL=15g
10 g Zucker	
1.0 g Pfeffer	
90 g Butter	in Pfanne schmelzen
90 g Mehl	das Mehl zufügen und kurz dünsten, ohne es Farbe annehmen zu lassen
9.0 dl Milch	Pfanne vom Feuer nehmen und unter ständigem Rühren die Milch zufügen. (wenn Knollen entstehen, Sauce durch ein Sieb streichen) Auf Feuer zurückstellen und unter Rühren 3-5 Minuten köcheln lassen, gut würzen
1.0 g Muskatnuss	
500 g Lasagneplatten	
175 g Reibkäse	

Und so wirds gemacht:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken, Gemüse in Würfeli schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch mit dem Gemüse und den Kräutern ca. 2 Min. andämpfen. Tomaten und Tomatenpuree begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, offen ca. 30 Min. einköcheln. Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Hackfleisch zur fertigen Gemüsesauce begeben und ca. 20min. einköcheln. Eventuell etwas Wasser begeben.

Lasagne einschichten:

- Béchamelsauce
- Lasagneblätter
- Tomaten-Gemüse-Fleischsauce
- Béchamelsauce

- Käse
- Lasagneblätter
- Tomaten-Gemüse-Fleischsauce
- Béchamelsauce
- Käse zum Abschluss

-