



Trostessen: Lasagne mit viel Käse



Zutaten

- 1 Henri Willig gereifter Biskuitkäse
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 500 gr Rinderhackfleisch
- 150 gr gehackte Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Tomatenpüree
- 250 ml Rotwein
- 400 gr gewürfelte Tomaten
- 1 Esslöffel Oregano
- 50 gr Butter
- 3 Esslöffel Mehl
- 500 ml Milch
- 250 ml Sahne
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- 200 gr Lasagneblätter

Tauchen Sie mit diesem einfachen, aber köstlichen Lasagne-Rezept in die Welt der gemütlichen Küche ein. Perfekt für alle, die ihre eigene Lasagne zubereiten möchten. Diese Version ist vollgepackt mit cremigem Käse und reichen Aromen. Lassen Sie sich überraschen von den tiefgründigen Aromen dieses köstlichen Rezepts, bei dem die Käselasagne die Hauptrolle spielt.

Vorbereitung

- 1: Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
- 2: Braten Sie das Hackfleisch an, bis es locker ist, und rühren Sie die Zwiebel, den Knoblauch und das Tomatenpüree ein. Eine weitere Minute braten lassen
- 3: Rotwein, Tomaten und Oregano dazugeben, aufkochen und 20-30 Minuten köcheln lassen, bis die Soße eindickt.
- 4: Für die weiße Soße: Die Butter in einer anderen Pfanne schmelzen. Das Mehl hinzufügen und mit dem Schneebesen glatt rühren.
- 5: Die Milch und die Sahne nach und nach einrühren, bis die Sauce wieder glatt ist.
- 6: Mit Salz und Pfeffer würzen, zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Regelmäßig umrühren, damit nichts anbrennt. Den Topf vom Herd nehmen und abdecken.
- 7: Den Boden der Auflaufform mit einer Schicht Lasagneblätter bedecken und etwas von der weißen Soße darauf verteilen. Eine dünne Schicht der Fleischsauce darauf geben und mit einem Teil des Käses bestreuen. Diese Schichten wiederholen und mit dem Rest der weißen Soße und dem Käse abschließen.
- 8: Die Lasagne in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und etwa 45 Minuten lang goldbraun backen.

Wie kann ich verhindern, dass meine Lasagne wässrig wird?

Eine wässrige Lasagne ist oft auf eine zu feuchte Sauce oder nicht abgetropfte Zutaten (wie Spinat oder Ricotta) zurückzuführen. Achten Sie darauf, dass Ihre Soße gut gekocht und nicht zu dünn ist. Lassen Sie Zutaten mit viel Feuchtigkeit, wie Gemüse oder Ricotta, vorher gut abtropfen oder braten Sie sie kurz an. Es hilft auch, die Lasagne



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

nach dem Backen 10-15 Minuten ruhen zu lassen, bevor Sie sie anschneiden, damit die Schichten richtig fest werden und das Gericht fest bleibt.