

# Lasagne al forno

Zutaten Für die Sauce: (Hackfleischsauce)

1 Schuss Olivenöl

2 m.-große Zwiebel(n)

2 m.-große Karotte(n)

200 g Sellerie

1 Zehe/n Knoblauch

1 EL Tomatenmark

500 g Hackfleisch, gemischtes

$\frac{1}{2}$  Tasse Rotwein

$\frac{1}{2}$  Liter Fleischbrühe

1 Dose Tomate(n), gehackte

etwas Salz

etwas Pfeffer

1 TL,  
gehäuft Oregano

etwas Cayennepfeffer

etwas Zimt

1 EL Zucker, braun

2 Zweig/e Rosmarin

1 TL,  
gehäuft Kakaopulver

Für die Sauce: (Béchamelsauce)

30 g Butter

25 g Mehl

300 ml Milch

$\frac{1}{2}$  TL Muskat, gerieben

12 Lasagneplatte(n)

etwas Parmesan, oder Mozzarella

**Vorbereitung:**

Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Den Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken. Soffritto.

**Zubereitung:**

In einem breiten Topf das Olivenöl erhitzen. Darin Zwiebeln, Karotten und Sellerie leicht andünsten. Zuletzt den Knoblauch und das Tomatenmark hinzugeben und alles leicht anbraten. Den kompletten Inhalt des Topfes zurück in die Schüssel geben.

Erneut etwas Olivenöl im Topf heiß werden lassen, das Hackfleisch darin verteilen und scharf anbraten. Anschließend umrühren und auch von der anderen Seite anbraten. Inzwischen einen halben Liter Wasser im Wasserkocher erhitzen. Einen Brühwürfel in einem zweiten, kleineren Topf zerbröseln und mit dem heißen Wasser aufgießen und verrühren.

Wenn das Hackfleisch braun angebraten ist, das Gemüse zurück in den Topf geben. Rotwein, Brühe und Tomaten zufügen. Mit Pfeffer, Oregano, Cayennepfeffer, Zimt und braunem Zucker würzen. Die Rosmarinzweige in die Sauce geben und alles vorsichtig verrühren. Zugedeckt mindestens 20-30 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Zum Schluss den Kakao zufügen und mit Salz oder Bratenpulver abschmecken. Die Rosmarinstängel aus der Sauce nehmen. Umrühren und die Ofenplatte ausschalten.

Für die Béchamelsauce die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Salzen, pfeffern und frisch geriebene Muskatnuss dazugeben. Mit dem Mehl bestäuben und mit einem Schneebesen verrühren. Die Milch langsam unter Rühren zugießen und kurz aufkochen. Wenn die Soße zu dick wird, mehr Milch hinzufügen.

Den Ofen auf 200 °C Umluft aufheizen.

In eine ofenfeste, breite Auflaufform etwas von der Hackfleischsauce geben und verteilen, sodass der Boden bedeckt ist. Mit Lasagneplatten abdecken und abwechselnd schichten. Auf jede Lage etwas Béchamelsauce gießen, den Großteil oben auf die letzte Schicht Lasagneplatte mit Hackfleischsauce geben. Mit Parmesan oder Mozzarellawürfeln bestreuen und mit etwas Pfeffer aus der Mühle abschließen.

Die Lasagne 30-40 Minuten im Ofen backen. Je nach Belieben die letzten 5 Minuten den Grill anschalten, dann wird sie oben brauner und knusprig.

Frisch und heiß servieren!