Lasagne al forno

Klassisch und Kult: Rezept für eine klassische Lasagne mit Bolognese

Mittel | 4 Portionen | 165 min.



Kein Wunder, dass der italienische Ofen-Klassiker weltweit eines der beliebtesten Pasta-Gerichte ist. Die Geschichte der Lasagne reicht soweit zurück, dass nicht mehr mit letzter Sicherheit gesagt werden kann, wo die Ursprünge sind. Eines ist aber sicher: Die Zutaten sind perfekt aufeinander abgestimmt und garantieren ein kulinarisches Erlebnis!

In unserem Rezept bereiten wir eine original italienische Lasagne zu: Pastateigplatten, Béchamelsauce, Ragú alla bolognese und zum Schluss wird mit Käse überbacken. Es gibt aber auch viele Variationen, zum Beispiel mit grünem Spargel oder vegetarische Lasagne.

Zutaten

Für das Ragù:

3 Dosen ORO di Parma stückige Tomaten mit Kräutern

5-6 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Basilikum

600 g Hackfleisch vom Rind (grob gehackt)

200 g Pancetta (gepökelter Schweinebauch)

2-3 Karotten

150 g Stangensellerie

2-3 Zwiebeln

200 ml trockener Weißwein

etwas Gemüsebrühe

200 ml Vollmilch

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Für die Béchamelsauce:

100 g Butter

100 g Mehl

800 ml Milch

1 Prise Muskatnuss

3 Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer

Zum Schichten:

400 g Lasagneplatten

3 Kugeln Mozzarella

Schritt 1: Die Vorbereitung

Für das Ragù alla bolognese schneidest den Pancetta, Zwiebeln, Karotten und Sellerie klein. Den Mozzarella nimmst du aus der Verpackung und schneidest ihn in Scheiben. Damit wird später die Lasagne überbacken.

Schritt 2: Das Ragú alla bolognese

Erhitzte Olivenöl in einem Topf. Pancetta, Zwiebeln, Karotten und Sellerie kannst du jetzt darin anschwitzen. Nimm das Gemüse wieder aus dem Topf und stell es zunächst beiseite. Nun kommt auch das Hackfleisch bei hoher Temperatur mit Olivenöl in den Topf. Tomatenmark mit Basilikum dazugeben und das Gemüse ebenfalls wieder hinzufügen. Lösche die Sauce mit Weißwein ab und warte bis die Flüssigkeit verdampft ist. Jetzt kommen die stückigen Tomaten mit Kräutern sowie Brühe dazu. Damit sich alle Aromen perfekt entfalten, lässt du alles auf niedriger Stufe mindestens 2 Stunden köcheln und gibst anschließend Milch, Salz und Pfeffer hinzu.

Schritt 3: Die Béchamelsauce

Schmelze die Butter in einem Topf, gib Mehl hinein und gieße die Milch schrittweise unter ständigem Rühren dazu. Mit Lorbeerblättern und Muskatnuss verfeinern und aufkochen lassen. Abschließend würzt du deine Béchamelsauce mit Salz und Pfeffer. Vergiss nicht, die Lorbeerblätter wieder zu entfernen!

Schritt 4: Das Finale

Jetzt geht es ans Schichten: Béchamelsauce, Lasagneplatten und Ragù nacheinander in die Auflaufform geben. Wiederhole das so lange, bis sie gut gefüllt ist. Belege die Lasagne mit Mozzarella-Scheiben und backe sie bei ca. 190 °C für 25 Minuten goldbraun. Schneide deine blubbernde Lasagne in der Form in Stücke und gib sie direkt auf den Teller. Himmlisch!

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte