



Lasagne

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	24 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V6000 PowerSteam ab 2022

schnell gebacken

Bolognese

500 g gemischtes Hackfleisch
etwas Bratbutter zum
Anbraten
2 Zwiebeln, gehackt
2 Knoblauchzehen, gepresst
2 EL Tomatenpüree
800 g geschälte, gehackte
Tomaten aus der Dose
5 Zweige glattblättrige Petersilie, gehackt
etwas Salz
etwas Pfeffer

Béchamelsauce

40 g Butter
50 g Mehl
1 l Milch
½ TL Salz
etwas Pfeffer
1 Prise Muskatnuss

Einschichten





12 Lasagneblätter

120 g geriebener Parmesan

Bolognese

Bratbutter in einer weiten Pfanne erhitzen. Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenpüree scharf anbraten. Mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Béchamelsauce

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl begeben und mit der Butter verrühren. Ca. 5 Minuten dünsten, ohne dass das Mehl Farbe annimmt. Milch begeben und unter ständigem Rühren aufkochen, Salz begeben. Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen. Pfanne vom Herd nehmen und mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Einschichten

Boden der Porzellanform grosszügig mit Béchamelsauce bestreichen und 3 Lasagneblätter darauf verteilen. Je 1/3 Bolognese und 1/4 Béchamelsauce darauf verteilen und mit 3 Lasagneblättern bedecken.

Vorgang 2× wiederholen.

Letzte Lage mit Béchamelsauce bestreichen und Parmesan darüberstreuen.

Backen

Lasagne auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage mit PowerHeissluft mit Beschwaden 230 °C während 24 Minuten backen.

Garschritte

PowerHeissluft mit Beschwaden 230 °C während 24 Min.

Tipps

Vor dem Servieren 10 Minuten abkühlen lassen.

Zubehör

Porzellanform mit ca. 2 l Volumen

Glasschale gehärtet



Zusätzliche Informationen

Erstellt am

31.05.2022

