

LASAGNE AL FORNO

Zutaten für 6 Personen

80 g Zwiebeln (fein gewürfelt) , 80 g Karotten (fein gewürfelt) , 80 g Knollensellerie (fein gewürfelt), 600 g Faschiertes , 1 Dose Pelati (geschälte Tomaten), 100 ml Rotwein , 4 EL Olivenöl, 1 TL Oregano, 2 Stück Lorbeerblätter, 3 Stück Thymianzweige (gehackt), 2 Stück Knoblauchzehen (gehackt),, 2 EL Tomatenmark, Meersalz, Pfeffer (aus der Mühle), 15 Stück Lasagneblätter, 80 g Parmesan (frisch gerieben), Butter (für die Form)
1 Liter Milch, 60g Mehl, 60 g Butter, etwas Muskatnuss, Salz

Für die Lasagne al forno in einem breiten Topf das Olivenöl erhitzen und das fein geschnittene Gemüse darin anschwitzen. Dann das Faschierte dazugeben und mit einem Kochlöffel gut zerteilen. (Dabei darauf achten, dass das Faschierte kein Wasser zieht, damit es nicht zäh wird.) Mit Rotwein ablöschen und gut umrühren, damit sich der Bodensatz löst. Das Tomatenmark einrühren. Die Tomaten ohne Saft dazugeben (den Saft für später bereithalten) und die Tomaten mit dem Kochlöffel zerdrücken. Die Gewürze und den Knoblauch untermischen. Kurz durchkochen und bei mäßiger Hitze etwa 1 Stunde dahin köcheln lassen. Währenddessen wiederholt umrühren und gegebenenfalls noch etwas Tomatensaft zugießen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Dann unter ständigem Rühren nach und nach die Milch zugießen. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken und gut durchkochen lassen. Eine Auflaufform mit Butter austreichen. Dann abwechselnd Ragout und Béchamelsauce einfüllen und jeweils mit Lasagneblättern belegen. So lange wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die oberste Schicht soll Ragout mit Béchamelsauce sein. Die Lasagne gleichmäßig mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 220-240 °C etwa 30-35 Minuten backen Vor dem Servieren die Lasagne noch einige Minuten im abgeschalteten Backrohr rasten lassen.