


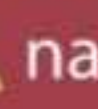

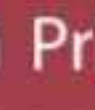


## Lasagne al forno

01 35  
std: min

ZUTATEN FÜR 6 Personen

- ★ 200 g Gouda oder Emmentaler, in Stücken
- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ 2 kleine Karotten, geviertelt
- ★ 30 g natives Olivenöl extra
- ★ 500 g Rinderhackfleisch
- ★ 800 g stückige Tomaten (Dose)
- ★ 1 TL getrockneter Oregano
- ★ 1 TL getrockneter Thymian
- ★ 15 g Zucker
- ★ Salz
- ★ frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 500 g Milch
- ★ 60 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form
- ★ 40 g Mehl Type 405
- ★ 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- ★ 290 g Lasagneplatten

- 1** | Käse in den  geben, **7 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.  reinigen.
- 2** | Zwiebel, Knoblauchzehen und Karotten in den  geben, **7 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben. Olivenöl mit dem Hackfleisch hinzugeben und **10 Min.** | **120 °C [TM31 bitte Varoma]** | **Stufe 1** dünsten. Tomaten, Oregano, Thymian, Zucker,  $\frac{1}{2}$  TL Salz und  $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer hinzufügen, **15 Min.** | **100 °C** | **Stufe 1** garen. Umfüllen,  reinigen.
- 3** | Milch, Butter, Mehl, Muskatnuss,  $\frac{1}{4}$  TL Salz und 1 Prise Pfeffer in den  geben und **8 Min.** | **100 °C** | **Stufe 3** garen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten.
- 4** | Eine Schicht Lasagneplatten am Boden der Form verteilen. Die Hälfte der Hackfleischsoße und  $\frac{1}{4}$  der Béchamelsoße daraufgeben. Nochmals Lasagneblätter sowie dieselbe Hackfleisch- und Béchamelsoßen hineingeben und verstreichen. Anschließend die letzten Lasagneplatten auflegen und die restliche Béchamelsoße gleichmäßig darüber verteilen. Käse darüberstreuen und die Lasagne im vorgeheizten Backofen 45 Min. backen. Herausnehmen und etwa 10 Min. vor dem Anschneiden ruhen lassen.

PRO PORTION: 740 KCAL | 34 G E | 42 G F | 53 G KH