

REZEPT



ITALIENISCHE LASAGNE BOLOGNESE

BIO BOLOGNESE GEWÜRZ N° 759



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN
VORBEREITUNG | 15 MIN.
KOCHZEIT | 60 MIN.

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

4 EL Olivenöl
600 g Rinderhack
2 EL Butter
1 Zwiebel
150 g Karotten
150 g Staudensellerie
1 große Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer
3 EL Tomatenmark
200 ml trockener Weißwein
125 ml Milch
300 ml Rinderbrühe
1,5 EL Bio Bolognese
Gewürz N°759

BÉCHAMEL-SAUCE

50g Butter
30 g Mehl
500 ml Milch
Salz & Pfeffer
Prise Bio Muskatnuss N°913

AUSSERDEM

Etwa 9 Lasagneblätter
100 g Parmesan
Auflaufform-Größe: ca.
34 x 20 cm

ZUBEREITUNG

1. **Zwiebel und Karotten schälen, Sellerie putzen und alles fein würfeln. Knoblauch fein hacken.**

2. **2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin unter Rühren leicht knusprig braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.**

3. **Restliches Olivenöl, Butter, Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben und kurz anbraten. Karotten- und Selleriewürfel einige Minuten mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Hackfleisch und Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen.**

4. **Milch und Rinderbrühe dazugießen, Bolognese Gewürz untermischen und die Bolognese so lange wie möglich einkochen lassen, mindestens bis die Béchamel fertig ist.**

5. **Dafür Butter in einem Topf zerlassen. Mehl dazugeben und unter Rühren bei milder Hitze kurz anschwitzen. Milch unter stetigem Rühren nach und nach dazugießen. Mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen und unter Rühren aufkochen. Béchamel bei milder Hitze kochen bis eine cremige Konsistenz erreicht wurde, dann etwas abkühlen lassen.**

6. **Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Auflaufform dünn mit Béchamel bestreichen und mit Lasagneblättern belegen. Bolognese, Béchamel, geriebenen Parmesan und Lasagneblätter abwechselnd einschichten. Mit Lasagneblättern, Béchamel und geriebenem Käse abschließen.**

7. **Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen.**