# Leckere Lasagne Bolognese (Italien)



## Zutaten für den Teig:

Zutaten für 4 Portionen:
600 g Hartweizenmehl
(Type 1600)
4 g Salz
6 Eier Hkl- M
80 ml Wasser
(langsam einarbeiten)
4 Esslöffel Olivenöl

## Zutaten für Füllung:

500 g gemischtes Hackfleisch
1 Mittelgroße Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
1 Bund Petersilie
1 Esslöffel Tomatenmark
1 Dose geschälte Tomate
(ca. 800 g)
etwas guter Rotwein

## Für die Sauce:

0,5 Liter Milch
30 g Butter
40 g Mehl
Salz und Pfeffer
Zitronensaft (Optional)

## Für den Abschluss:

Ca. 250-300 g geriebenen Käse
(ich verwende dafür Jungen Gouda)
Etwas gut Butter

## Zubereitung Teig:

1. Zuerst das Mehl und Salz in einer Schüssel miteinander vermischen. Die Eier zum Mehl geben. Das Wasser und Öl nach und nach hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Es kann auch zum Kneten zuerst eine Küchenmaschine verwendet werden, denn der Teig sollte mind. 5 Minuten geknetet werden, so wird der Teig geschmeidig.
2. Dann den Teig aus der Schüssel nehmen und per Hand weiter verkneten. Der Teig sollte eine homogene Masse sein, kein bröckeln oder bröseln auch kein

kleben entsteht. Danach im Kühlschrank ca. 1 Stunde in Frischhaltefolie ruhen lassen.

3. Nach der Ruhezeit den Teig nochmals sehr gut durchkneten und auf einer mit Hartweizengrieß bestreuten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick, mit einem Nudelholz ausrollen. (Wer stolzer Besitzer einer Nudelmaschine ist, hat das einfacher). Es sollte ein schöner dünner Teig entstehen.
4. Nun kann der Teig in gewünschte Rechtecke bzw. in Lasagne Blätter geschnitten werden.
5. Jetzt können die Lasagne Blätter weiter zur Lasagne verarbeiten oder auch trocken gelagert werden.

## Zubereitung der Bolognese Füllung:

In einem Topf das Olivenöl erhitzen, das Hackfleisch darin rundherum anbraten und die gehackten Zwiebeln und die gehackte Petersilie dazugeben. Knoblauch in feinen Scheiben und Tomatenmark dazu rühren und mitbraten. Mit den Dosentomaten aufgießen, salzen und pfeffern. Rotwein nach Belieben beifügen. Die Bolognese Füllung mindestens eine halbe Stunde lang bei geöffnetem Topf und geringer Hitzezufuhr einköcheln lassen.

## Zubereitung Sauce:

Butter in einem kleinen Topf schmelzen und das Mehl mit dem Schneebesen unterrühren und hellgelb anschwitzen. Die Milch dazu gießen und die Sauce glatt rühren. Wer zu langsam gerührt hat und Klümpchen in der Sauce findet, kann die Sauce durch ein feines Haarsieb passieren und dann weiterkochen lassen. Die Sauce sollte fast eine halbe Stunde lang auf kleiner Flamme köcheln, damit sie den Mehlgeschmack verliert. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Zitronensaft abschmecken.

## Zubereitung der Lasagne:

In einer gebutterten, feuerfesten Form etwas Bolognese verteilen, eine Schicht Lasagne platten darauf legen, die Nudelschicht wieder mit der Bolognese und dann mit einer Schicht Sauce bedecken. Anschließend wieder eine Schicht Nudeln, Bolognese, Sauce und so Schicht für Schicht die Form füllen. Die letzte Schicht sollte die Sauce bilden. Dick mit geriebenem Käse bestreuen und Butterflöckchen darauf setzen.

Die Lasagne im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft im unteren Drittel ca. 30-40 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun aber nicht verbrannt ist.

