

# Lasagne Bolognese Rezept

Eine **Lasagne Bolognese** ist ein Klassiker auf jeder Speisekarte eines italienischen Restaurants. Zuhause im Backofen nach diesem Rezept zubereitet gelingt diese genauso lecker, wenn nicht sogar besser.

## Zutaten: für 4 Personen

100 g Geriebener Parmesankäse  
350 g frischer Nudelteig  
Oder getrocknete, italienische Lasagne Teigblätter,  
im Nudelregal in jedem Supermarkt erhältlich

### Für die Fleischsoße Bolognese:

400 g Rinder- oder gemischtes Hackfleisch  
1 Zwiebel  
1 Karotte  
1 Stange Staudensellerie oder  
1 Stück Sellerieknolle  
6 EL Tomatenmark  
400 ml Fleischbrühe  
Je eine Prise Thymian, Rosmarin und Oregano  
Salz und schwarzer Pfeffer

### Für die Béchamelsauce:

60 g Butter  
60 g Mehl  
800 ml Milch  
1 TL Salz  
Etwas Muskatnuss

## Zubereitung:

Bei diesem Rezept für **Lasagne Bolognese**, aus Mehl, 3 Eiern, Salz und Wasser einen Nudelteig herstellen. In eine Plastiktüte geben und ca. 30 Minuten im warmen Zimmer ruhen lassen. Man kann natürlich auch gekaufte getrocknete Lasagne Blätter hierfür verwenden. Aber selbstgemachte Teigblätter für die Lasagne Bolognese geben vielleicht noch den letzten Kick für das Rezept.

In der Zwischenzeit die beiden Soßen zur Füllung der Lasagne Bolognese zubereiten.  
Für die Bolognese Soße die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden. Karotte und Sellerie putzen, ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel sanft anbraten, Gemüsewürfel hinzu fügen und kurz anschmoren lassen.

Die Kochplatte wieder ganz hoch schalten und jetzt das Hackfleisch krümelig mit anbraten.

Von der Kochstelle ziehen, salzen, mit den Kräutern würzen, Tomatenmark zugeben, alles gut unterrühren. Mit der Fleischbrühe auffüllen und erneut zum Kochen bringen.

Die [Bolognese Soße](#) auf kleiner Flamme 15 Minuten langsam kochen lassen.

**Für die Béchamelsauce** Butter in einem Topf sanft schmelzen lassen, das Mehl unter stetigem Rühren dazu geben und mit kalter Milch ablöschen, dabei aufpassen, dass keine Klümpchen entstehen und ständig weiterrühren, bis die Soße einmal aufgeköcht ist.

Die [Béchamelsauce](#) mit Salz würzen und ca. 15 Minuten langsam kochen lassen, immer wieder umrühren und am Schluss mit geriebenem Muskat würzen.

Eine genügend große Auflaufform für die Lasagne Bolognese mit Butter einfetten.

Den Teig dünn auswalzen oder die Lasagne Teigblätter nach Vorschrift vorbereiten.

Frischen Teig in reichlich Salzwasser einzeln, oder höchstens zwei Stück auf einmal, ca. zwei Minuten



aufkochen lassen. Vorsichtig herausheben und auf einem Küchentuch ausbreiten.

Zuerst eine dünne Schicht Béchamelsauce in die Auflaufform streichen, eine entsprechend große Teigplatte darauf legen.

Wieder mit Béchamelsauce einstreichen, eine Schicht von der Bolognese Soße darüber geben. Die Lasagne Bolognese mit geriebenem Parmesan bestreuen. Wieder Teigschicht, Bolognese-Béchamelsauce bis zum Schluss als Abschluss eine Teigschicht für die Lasagne Bolognese übrig bleibt. Diese wiederum mit Béchamelsauce und zusätzlich reichlich geriebenem Parmesan bestreuen.

Auf den Käse ein paar Butterstückchen geben.

Die Lasagne Bolognese in den kalten Backofen in die Mitte einschieben.

**Bei 200 ° C gut 30 Minuten backen**, bis die obere Kruste knusprig braun ist.

Vor dem Servieren die Lasagne Bolognese etwa 5 Minuten stehen lassen.

Zur Lasagne Bolognese einen gemischten grünen Salat reichen.

### **Kalorienangaben**

---

Eine Portion Lasagne Bolognese hat ca. 721 kcal und ca. 32 g Fett