

## Lasagne alle Bolognese

### ZUTATEN (4 Personen):

100g Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 Stange Staudensellerie  
100g kleine Möhren  
3EI Olivenöl  
450g Rinderhackfleisch  
150g Schweinehackfleisch  
100ml Rotwein  
200ml Fleischbrühe  
1 Dose Tomaten (480 g EW)  
Salz  
Pfeffer  
3EI glatte Petersilie (fein gehackt)  
1EI frischer Majoran (fein gehackt) etwas weiche Butter für die Form  
12 Lasagneblätter  
70g Parmesan (frisch gerieben)

### BÉCHAMELSAUCE

30g Butter  
30g Mehl  
500ml Milch  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
30g Parmesan

### ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Vom Sellerie die Fäden abziehen und in 3-4 mm dicke Stücke schneiden. Möhren schälen und in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Möhren andünsten. Rinder- und Schweinehack zugeben, unter Wenden anbraten, bis es krümelig zerfällt. Mit Rotwein und Fleischbrühe auffüllen. Tomaten zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Offen bei mittlerer Hitze 35-40 Minuten kochen lassen. Dann Petersilie und Majoran zugeben.
3. Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf erhitzen. Mehl zugeben und unter ständigem Rühren ohne Farbe anschwitzen. Die kalte Milch zugießen und unter gelegentlichem Rühren bei milder Hitze 10 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Topf vom Herd nehmen und den Käse unterrühren.
4. Eine Auflaufform (25x20 cm) dünn mit Butter auspinseln. 3 Lasagneblätter hineinlegen, mit 1 Schicht Bolognese und etwas Béchamel gleichmäßig bedecken und mit etwas Parmesan bestreuen. So fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Lasagneblättern und Béchamelsauce abschließen, restlichen Parmesan auf die Sauce streuen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) in 15-20 Minuten goldbraun backen.