



Lasagne mit Poulethackfleisch

Vor- und Zubereitungsdauer: ca. 80 min.

Backen: ca. 50 min.

Zutaten für 4 Personen:

1 rechteckige ofenfeste Form von ca. 35 x 25 cm

Alufolie zum Abdecken

Butter oder Öl für die Form

Bolognese-Sauce:

400 g	Poulet Hackfleisch
	Öl
1	Zwiebel, gehackt
1	Knoblauchzehe, gehackt
60 g	Knollensellerie, gewürfelt
1	Rüebli, gerüstet, gewürfelt
2 EL	Tomatenpüree
500 g	Pelati oder Tomatensauce aus dem Glas
1,5 dl	Gemüsebouillon
	Salz, Pfeffer
2 EL	Kräuter nach Belieben (Petersilie, Thymian, Rosmarin)

Béchamel-Sauce:

5 dl	Milch
2 EL	Mehl
40 g	Butter
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
ca. 300 g	Lasagneblätter (ca. 18 Blätter)
100 g	Sbrinz, gerieben



Zubereitung:

Schritt 1

Alle Zutaten bereitstellen. Bolognese-Sauce: Fleisch in 2 Portionen in heissem Öl anbraten, herausnehmen. Auf einem Teller beiseite stellen.

Schritt 2

Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Rübli bei mittlerer Hitze in wenig Öl andämpfen.

Schritt 3

Tomatenpüree hinzufügen und kurz mitdünsten. Pelati oder Tomatensauce sowie Bouillon dazugiessen. Fleisch dazugeben, aufkochen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 45-60 min. köcheln. Kräuter dazumischen.

Schritt 4

Béchamel-Sauce: Alle Zutaten in einer Pfanne unter ständigem Rühren aufkochen, würzen, beiseitestellen. Form ausbutteren. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 180°C).

Schritt 5

Lagenweise Bolognese-Sauce, Lasagneblätter, Béchamel-Sauce und Sbrinz einschichten. Mit Bolognese-Sauce beginnen, mit Béchamel-Sauce abschliessen. Restlichen Sbrinz daraufstreuen. Im vorgeheizten Ofen 40-45 min. backen.

Tipp

Die Lasagne kann ein Tag im Voraus vorbereitet werden: Mit Frischhaltefolie zudecken und kühl stellen.