

Britta's Lasagne

(Zubereitung mit der Prep & Cook XL)

Zeitplan & Vorbereitung:

- Am Vortag (optional): Bolognese zubereiten, damit sie gut durchzieht.
- Zubereitungstag:
 - o 30 Min. vorher: Lasagneplatten in kaltem Wasser einweichen
 - o 2 Std. vorher: Beide Soßen vorbereiten
 - o 1 Std. vorher: Lasagne schichten & backen
 - o Abends: Lasagne aufwärmen & genießen – dann schmeckt sie am besten!

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Bolognese:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel 
- 2 Knoblauchzehen 
- 1 Möhre
- 1 Wurzelpetersilie
- 1 kleine Knollensellerie
- 500 g passierte Tomaten
- 100 ml Rotwein
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL getrocknetes Basilikum
- ½ TL Paprikapulver edelsüß
- 1 Prise Pfeffer

Für die Parmesan-Béchamel:

- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 500 ml Milch
- 50 g Parmesan (später einrühren)
- 1 Prise Muskat
- ½ TL Pfeffer

Weitere Zutaten:

- 12 Lasagneplatten
- 100 g geriebener Käse (z. B. Gouda oder eine Mischung)
- 30 g Parmesan (für die oberste Schicht)

Zubereitung:

1. Bolognese in der Prep & Cook XL *(am Vortag oder Zubereitungstag)*

1. Gemüse vorbereiten:
 - o Zwiebel, Knoblauch, Möhre, Wurzelpetersilie und Sellerie grob zerkleinern.
 - o Universalmesser einsetzen und alles 10 Sek. / Stufe 12 hacken.
2. Hackfleisch anbraten:
 - o Universalmesser entfernen, Misch- und Rühraufsatz einsetzen.
 - o Hackfleisch + Tomatenmark hinzufügen.
 - o 130 °C / 7 Min. / Stufe 2 braten.
3. Rotwein hinzufügen & reduzieren:
 - o 100 ml Rotwein dazugeben, 3 Min. / 130 °C / Stufe 2 mitkochen lassen, damit der Alkohol verdampft.
4. Soße köcheln:
 - o Passierte Tomaten, Oregano, Basilikum, Paprika & Pfeffer hinzufügen.
 - o 95 °C / 25 Min. / Stufe 2 köcheln lassen.
5. Optional: Über Nacht durchziehen lassen (intensiveres Aroma).

2. Parmesan-Béchamel in der Prep & Cook XL

1. Alle Zutaten außer Parmesan auf einmal in den Behälter geben:
 - o Butter, Mehl, Milch, Pfeffer, Muskat.
 - o Schlag- und Rühraufsatz einsetzen.
2. 90 °C / 10 Min. / Stufe 4 rühren lassen, bis die Soße eindickt.
3. Parmesan einstreuen & verrühren:
 - o 1 Min. / Stufe 3, damit er sich gut auflöst.

3. Lasagneplatten vorbereiten *(während die Soßen kochen)*

- 12 Lasagneplatten in eine große Schüssel mit kaltem Wasser legen
- 30 Min. einweichen, damit sie weicher werden und nicht brechen.

4. Lasagne schichten & backen

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen
2. Eine Auflaufform mit etwas Béchamelsoße ausstreichen.

3. Schichten:

- o Lasagneplatten → Bolognese → Béchamel
- o Diesen Vorgang wiederholen, bis alles aufgebraucht ist.
- o Mit Béchamel abschließen, geriebenen Käse & Parmesan darauf verteilen

4. Backen:

- o 40 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist.

5. Perfekt aufgewärmt am Abend genießen

- Tipp: Lasagne mittags backen und abends aufwärmen – sie schmeckt dann noch intensiver!
- Zum Aufwärmen einfach bei 160 °C für 20 Min. in den Ofen oder kurz in die Mikrowelle.