

LASAGNE NACH SALLYS ART



Eine leckere Lasagne mit selbstgemachten Nudelblättern nach Sallys Art.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

NUDELPLATTEN

Verknete die Zutaten mit der Hand oder einer Küchenmaschine mit den Knethaken, sodass ein geschmeidiger Nudelteig entsteht. Natürlich könnt ihr auch fertige Nudelblätter verwenden. Der Teig sollte dann etwa 30 Min. ausruhen. Decke den Teig bitte dabei mit einem feuchten Geschirrtuch ab oder wickle ihn in Folie ein. Nachdem beide Saucen hergestellt sind, kannst du die Nudelblätter ausrollen und zurecht schneiden.

SAUCE BOLOGNESE

Brate das Hackfleisch mit dem Olivenöl an. Würfle die Zwiebeln und die Knoblauchzehen und gebe sie zum Hackfleisch, sobald die Flüssigkeit verdunstet ist und dünste sie für etwa 2-3 Min. Rühre anschließend das restliche Gemüse ein und brate es für ein paar Minuten an. Füge das Tomatenmark und das Paprikamark hinzu und lösche es mit den Tomaten ab. Schmecke die Sauce mit den Gewürzen ab und lasse sie für etwa 30 Min. köcheln.

BÉCHAMELSAUCE

Schwitze die Butter mit dem Mehl an und lösche sie dann mit der Milch ab. Achte hierbei darauf, dass ihr zuerst wenig Milch dazu gebt, kräftig rührt und dann den Rest einrührt. Schmecke es mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss ab und gebe zum Schluss den Käse dazu. Lasse diese Sauce für mindestens 10 Minuten köcheln, damit der mehliges Geschmack verschwindet.

LASAGNE SCHICHTEN

Streiche eine Form mit Butter aus. Verteile etwas Bolognesesauce darin, decke sie mit Lasagneblättern ab, verteile eine weitere Schicht Bolognesesauce darüber und gebe etwas Béchamelsauce darüber. Decke sie wieder mit Lasagneblättern ab und schichte sie weiterhin, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Schließe die Lasagne zum Schluss mit Béchamelsauce ab und verteile den Gouda darauf. Backe die Lasagne bei 200 °C O/U für etwa 35 Min. und serviere sie anschließend.

Viel Spaß beim Nachkochen, eure Sally!

NUDELPLATTEN:

- ☐ **400 g** Mehl
- ☐ **4** Eier
- ☐ **½ TL** Salz
- ☐ evtl. Wasser
- ☐ **6 EL** Olivenöl (bis zu)

SAUCE BOLOGNESE:

- ☐ **300 g** Hackfleisch (z. B. Rind)
- ☐ **3 EL** Olivenöl
- ☐ **2** Zwiebeln
- ☐ **2** Knoblauchzehen
- ☐ **2** Dosen Tomaten (je 400g)
- ☐ **4** Karotten
- ☐ **1** Staudensellerie
- ☐ **5** Champignons
- ☐ **½** Zucchini
- ☐ **2 EL** Tomatenmark
- ☐ evtl. Paprikamark (z.B. von Baktat)
- ☐ Gewürze (Salz, Pfeffer, Minze, Curry, Oregano, Chili)

BÉCHAMELSAUCE:

- ☐ **40 g** Butter
- ☐ **40 g** Mehl
- ☐

LASAGNE NACH SALLYS ART



Wir essen die Lasagne am liebsten mit Gewürzgurken



500 ml Milch



Salz



Pfeffer



Muskatnuss



50 g Gouda



250 g Gouda zum
Überbacken