

Lasagne mit Ragù – Traditionelles Rezept

Zutaten (für 6–8 Personen)

Für das Ragù alla Bolognese:

- 700–800 g gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein)
- 1 Karotte
- 1 Selleriestange
- 1 Zwiebel
- 3 Esslöffel natives Olivenöl extra
- 1 Stück Butter
- 1000 ml passierte Tomaten
- 1 Glas Rotwein
- Salz nach Geschmack

Für die Béchamelsauce:

- 1 Liter Milch
- 100 g Butter
- 100 g Mehl
- Muskatnuss nach Geschmack
- Salz nach Geschmack

Für die Lasagne:

- 300–400 g frische Eiernudelblätter (hausgemacht oder gekauft)
- 100 g geriebener Parmigiano Reggiano
- Mozzarella oder Provola in Würfeln – für eine besonders schmelzende Note



Zubereitung

1. Das Ragù zubereiten:

1. Zwiebel, Karotte und Sellerie fein hacken und in Öl und Butter anbraten.
2. Das Hackfleisch hinzufügen und gut anbraten.
3. Mit dem Rotwein ablöschen und verdampfen lassen.
4. Die passierten Tomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Bei niedriger Hitze mindestens 1½–2 Stunden köcheln lassen (je länger es kocht, desto besser wird es!).

2. Die Béchamelsauce zubereiten:

1. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl hinzufügen und gut verrühren (eine Mehlschwitze herstellen).
2. Die warme Milch nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen eingießen, damit keine Klümpchen entstehen.
3. Mit Salz und einer Prise Muskatnuss abschmecken.
4. Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten kochen, bis die Sauce eindickt.

3. Die Lasagne schichten:

1. Eine rechteckige Auflaufform mit einer dünnen Schicht Béchamelsauce bedecken.
2. Eine Schicht Nudelblätter darauflegen, dann eine Schicht Ragù, eine Schicht Béchamelsauce und etwas geriebenen Parmesan und Mozzarella
3. Diese Schichten wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Béchamelsauce und Parmesan abschließen (optional noch ein paar Butterflöckchen oben drauf geben).
4. Alternativ kannst du die Béchamelsauce direkt mit dem Ragù vermischen und alle Schichten gleich aufbauen – einfach nur mit Parmesan und Mozzarella bestreuen.

4. Backen:

- Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) bei 180 °C ca. 30–40 Minuten backen, bis sich eine schöne goldbraune Kruste bildet.
- Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

Omas Tipp:

Du kannst die Lasagne schon am Vortag zubereiten – aufgewärmt schmeckt sie sogar noch besser! Perfekt für ein Sonntagessen mit der Familie.