



## Lasagne al Forno

### nach einem Rezept von Stefania Lettini

#### **Zutaten (für sechs bis acht Portionen):**

##### **Ragù alla Bolognese**

300 g frisches Rinderhack  
300 g frisches Schweinehack  
300 g Pancetta, dünn geschnitten, dann fein gewürfelt (Alternative: Guanciale)  
60 g Butter  
160 g Möhren, fein gewürfelt  
100 g Staudensellerie, fein gewürfelt  
100 g weiße Zwiebel, fein gewürfelt  
1000 g geschälte Tomaten aus der Dose (Pomodori Pelati)  
250 ml alkoholfreier Rotwein  
500 ml Vollmilch  
Salz nach Bedarf

##### **Béchamel Soße**

40 g Butter  
40 g Mehl  
500 g frische Vollmilch  
1/2 TL Salz  
1/2 TL grob geschröterter Pfeffer  
2 Prisen frische Muskatnuss

##### **Außerdem:**

400 g Parmigiano Reggiano DOP, gerieben  
400 g Mozzarella, abgetropft und gewürfelt  
1.000 g hochwertige Lasagneblätter (ohne Vorkochen)

##### **Zubereitung:**

Für das Ragù in einem dickwandigen großen Kochtopf zunächst die Butter mit dem klein geschnittenen Pancetta schmelzen. Dann die Zwiebelwürfel, Staudenselleriewürfel und Möhrenwürfel dazu geben. Umrühren und glasig andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und garen. Mit dem alkoholfreien Rotwein ablöschen und gut umrühren. Nun die geschälten Tomaten und die Milch dazu geben und gut umrühren. Alles für rund vier Stunden auf kleinster Stufe einkochen. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Für die Béchamel Soße Butter in einem Topf auf kleiner Flamme schmelzen. Dann das Mehl dazugeben und anschwitzen. Anschließend die Milch zufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Nun mit einem Schneebesen so lange rühren, bis die Soße andickt. Ggf. nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.



In einer Auflaufform eine dünne Schicht Bolognese auf dem Boden verteilen. Nun die Form komplett mit Lasagneblättern auslegen. Auf die Lasagne Blätter wieder eine dünne Schicht Bolognese geben. Dann darauf zwei bis drei Esslöffel Béchamel, einen Esslöffel geriebenen Parmesan und circa eine Handvoll Mozzarellawürfel gleichmäßig verteilen. Dieses Schichten so lange wiederholen, bis alle Lasagneblätter aufgebraucht sind. Die oberste Schicht mit Bolognese und Käse abschließen. Nun die Lasagne bei 180 Grad Umluft im Ofen abgedeckt mit Alufolie für 30 Minuten garen. Dann die Alufolie abnehmen und weitere 15 bis 20 Minuten garen.

Die Lasagne aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen und ziehen lassen.

**Veggie-Tipp:** Tausche die Bolognese durch eingekochten Blattspinat aus.