



# Lasagna al tipo di piccola

Für die Fleischfüllung

2 EL Öl

30 gr Butter

in einer Pfanne erhitzen.

1 Zwiebel / 1 Möhre / 1 Lauchstange

fein zerkleinern. In einer Pfanne bei niedriger Temperatur weich dünsten. Temperatur höher stellen.

50 gr Schinkenwürfel

500 gr Rinderhack

zu dem Gemüse geben und unter ständigem Rühren anbraten.

250 gr Tomatenmark

250 ml Rotwein

2 EL gehackte, glatte Petersilie

evtl. Knoblauch

zufügen. Das Ragout nach Gusto salzen und pfeffern und auf kleiner Flamme ca. 40 min köcheln lassen.

Für die Béchamelsauce

Béchamelsauce

greife ich - ich gestehe - auf ein Fertigprodukt zurück, von dem ich weiß, daß es schmeckt. Ich ergänze nur um

eine Prise Muskatnuss.

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In der Lasagneform (etwa 26 cm x 18 cm) einen Schöpflöffel Béchamelsauce und 4 EL Ragout auf dem Boden verteilen. Drei von

ca. 12 Lasagneplatten

darüberlegen. Auf diese Weise abwechselnd die Schichten aus Béchamelsauce, Ragout und Lasagneplatten bilden und mit einer Lage Béchamelsauce abschließen.

100 gr Parmesan

reiben, auf der Lasagne verteilen und diese im Ofen etwa 30 Minuten (bis der Parmesan goldbraun ist) backen.

Das zugrundeliegende Rezept fand ich bei Dani in ihrem sonst eher zuckersüßen Blog (klitzekleinesblog.com) und wir hier lieben es.