Lasagne Bolognese

Ernährungsplus-Symbole

Dieses Rezept ergibt: **6 Portionen**, Zubereitungszeit: **60 Min.**

Je Portion: 2185 kJ (520 kcal), Eiweiß 27g, Kohlenhydrate 36g, Fett 30g

Produkte zum Rezept

MAGGI Delikatess Feine helle Soße Holländische Art

MAGGI fix & frisch Lasagne

Alle Zutaten im Überblick

2 EL	THOMY Reines Sonnenblumenöl
400 g	gemischtes Hackfleisch
2 Dosen (à 425 ml)	Tomaten (geschält)
	Wasser
2 Beutel	MAGGI fix & frisch Lasagne
1/8 l	Wasser
125 ml	Milch (1,5% Fett)
1 Päckchen	MAGGI Delikatess Feine helle Soße Holländische Art
2 Ecken (à 62,5 g)	Schmelzkäse
20 g	Butter
12 Blätter	BUITONI Lasagne
75 g	Gouda (gerieben)

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Für die Hackfleischsoße in einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin anbraten.
3. Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Den Tomatensaft mit Wasser auf 1/2 l ergänzen und zum Hackfleisch gießen. MAGGI fix & frisch Lasagne einrühren, zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr 5 Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren. Tomaten unterrühren.
4. Für die Béchamelsoße in einem Topf 125 ml Wasser und Milch erwärmen. MAGGI Delikatess Feine helle Soße Holländische Art einrühren. Unter Rühren aufkochen.
5. Schmelzkäse zerkleinern, unter die Soße geben und schmelzen lassen.
6. Eine Auflaufform (ca. 30x23 cm) mit Butter einfetten. Abwechselnd Hackfleischsoße und BUITONI Lasagne einschichten. Mit der Soße beginnen und abschließen, jeweils einige EL Béchamelsoße auf jede Schicht Hackfleischsoße verteilen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Teigblätter verbraucht sind. Die letzte Nudelschicht mit Soße bedecken, restliche Bechamelsoße darüber verteilen.
7. Gouda darüberstreuen. Im Backofen ca. 40 Min. backen.

   Servieren Sie dazu einen bunten Salat.

TIPP

Verwenden Sie für die Zubereitung der Lasagne bevorzugt reines Rinderhackfleisch. Dieses enthält deutlich weniger Fett als gemischtes Hackfleisch.