

## Lasagne nach Art des Hauses (Witt)

**Zutaten:** 

700ml passierte Tomate 500g gemischtes Hackfleisch

1 Dose Mais

Lasagneplatten

1 Zwiebel

Eine rote Paprika

150g (mini) Mozzarella Kugeln

1 Knoblauchzehe

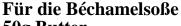
3 EL Tomatenmark

1TL Zitronensaft

½ TL Zucker

**Eine Prise Zimt** 

Salz, Pfeffer und etwas Chili



**50g Butter** 

3 EL Mehl

½ L Milch

Saft von einer halben Zitrone

Salz, Pfeffer

und etwas Muskat

## So funktioniert es!

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in etwas Öl anschwitzen.

Hackfleisch dazu geben und krümelig anbraten.

Tomatenmark, rote Paprika, in Würfel geschnitten, und den abgegossenen Mais aus der Dose dazu geben und kurz mit anbraten.

Passierte Tomaten und ca. 300ml Wasser dazu geben und aufkochen.

Mit Salz, Pfeffer, etwas Chili, etwas Zitronensaft und etwas Zimt /Zucker würzen.

Temperatur reduzieren und für 20 – 30 Minuten leicht weiter köcheln lassen.

Kräftig abschmecken und warmhalten

## Béchamelsoße

40 - 50g Butter schmelzen.

In die Butter 3 EL Mehl rühren.

Ständig rühren und mit Milch ablöschen, bis ein dickflüssiger Brei entsteht.

Mit Wasser auf die gewünschte Konsistenz bringen

Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Muskat und Zucker würzen.

Die Mehlschwitze mindestens 10 - 15 Minuten leicht kochen lassen

Öfter rühren das die Soße nicht am Topfboden ansetzt

## So geht es weiter!

In die Ofenhexe geben wir als erstes eine dünne Schicht von der Hackfleischsoße.

Darauf eine Schicht Lasagneplatten.

Auf die Platten kommt jetzt eine dünne Schicht (ca. 3 - 5mm) Béchamelsoße.

Auf die Béchamelsoße folgt wieder Hackfleischsoße und Lasagneplatten

Dann so weiter....

Die Béchamelsoße so einteilen das am Ende genug für die Letzte Schicht übrig ist



Auf die letzte Schicht der Lasagneplatten kommt der kleine Rest der Hackfleischsoße und etwas mehr von der Béchamelsoße.

Den Mozzarella klein schneiden oder rupfen und gleichmäßig auf die Lasagne verteilen. Das ganze in den vorgeheizten Backofen für 20 -25 Minuten bei 220C überbacken. Eventuell noch mal 5 Minuten mit Umluft backen, für eine schöne Farbe

**Guten Appetit!**