

# Lasagne

## Zutaten für 4 Personen:

250 g Lasagneblätter ohne Kochen

### Helle Sauce:

40 g Butter

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

250 g Champignons

2 EL Mehl

1/8 l Schlagsahne

### Hackfleischsauce:

4 EL Öl

250 g Hackfleisch

100 g geräucherter Schinken

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 Dose Pizzatomen stückig

1/2 Tasse Weißwein (optional)

200 g geriebener Käse

Oregano, Thymian, Salz, Pfeffer



© exclusive-design / Fotolia

## Zubereitung:

Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in der Butter andünsten. Champignons dazugeben und andünsten. Sahne zugeben und mit Mehl binden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Öl erhitzen, Hackfleisch und in Würfel geschnittenen Schinken anbraten. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und zugeben. Tomaten (und evtl. Weißwein) zugeben, würzen und alles 20 Minuten lang schmoren.

Eine Auflaufform ausfetten und in folgender Reihenfolge füllen: Lasagneblätter - helle Sauce - Käse - Lasagneblätter - Hackfleischsauce - Käse - Lasagneblätter - helle Sauce - Käse. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Dazu passen Blattsalate. Guten Appetit!

© Hoflädle Rupp 2015 Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Dokument stammt von der Webseite [www.hoflaedle-rupp.de/rezepte](http://www.hoflaedle-rupp.de/rezepte)

Hoflädle Rupp, Waldemar Rupp, Laubersteigweg 19, 71723 Großbottwar  
Telefon 07148 / 7571, Telefax 07148 / 924 698, E-Mail: [info@hoflaedle-rupp.de](mailto:info@hoflaedle-rupp.de)