



## Lasagne

### Zutaten:

200 g Parmesan  
1 Pck. Suppengemüse  
1 Zwiebel halbiert  
1 Knoblauchzehe  
50 ml Olivenöl  
800 g Rinderhack  
1 TL Zucker  
2 TL Salz, TL Pfeffer  
1 EL Paprika  
1 Dose stückige Tomaten (400g)  
2 EL Tomatenmark  
250 ml Fleischbrühe  
650 ml Milch  
50 g Butter  
60 g Mehl  
1/2 TL Salz  
Pfeffer, Muskat nach Geschmack  
Lasagneplatten

### Zubereitung:

Parmesan in Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. 10 Sek./St. 10 zerkleinern und umfüllen.

Das Suppengemüse in Stücke schneiden, die Zwiebel und den Knoblauch, sowie das Olivenöl in den Mixtopf geben und 6 Sek./St. 5 zerkleinern. Messbecher im Mixtopfdeckel eingesetzt lassen und 5 Min./120 Grad/St.2 andünsten. In der Zwischenzeit die große Gusspfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Etwas Öl in die Pfanne geben und das Hackfleisch kräftig anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika gut würzen.

Das gedünstete Gemüse zum Hackfleisch geben, Tomaten, Fleischbrühe und Tomatenmark dazu geben, alles verrühren und gut einköcheln lassen.

Für die Bechamelsoße den Mixtopf spülen, Milch, Butter, Mehl und Gewürze in den Mixtopf geben und verschließen. 9 Min./100 Grad/ St. 4 aufkochen. 120 g des geriebenen Parmesans dazu geben und 10 Sek. /St. 5 vermischen.

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine dünne Schicht Hacksoße in die rechteckige Ofenhexe streichen, eine Lage Lasagneplatten darüber, wieder Hacksoße und dann etwas Bechamelsoße. Diese Schichten wiederholen bis alles aufgebraucht ist. Den Abschluss bildet die Bechamelsoße.

Lasagne mit dem restlichen Parmesan bestreuen und anschließend in den Ofen auf die unterste Schiene schieben.

Lasagne ca. 30- 35 Minuten fertig backen. 5 Minuten ruhen lassen und dann servieren.