

Lasagne 4 Personen

1 Pfund gem. Hackfleisch
50 g Bauchspeck
1 Karotte
½ Sellerieknolle
2-3 Zwiebeln
1 Bd Petersilie
2-3 Tomaten frisch oder 1 Dose Tomaten
1 Beutel passierte Tomaten 500g
ca, 5 Eßl. Tomatenmark
2 Eßl. Pilze aus der Dose, 1 Becher Sahne
Salz, Pfeffer, Pizzagewürz
1 Beutel geriebener Käse
½ Pfund Bandnudeln (die Lasagneblätter waren nicht so gut
(beim Schlucken, mit den Nudeln war ok)
Nudeln bissfest kochen.

Bechamelsauce

ca 50 g Butter
ca 40 g Mehl
½ Liter Milch
1 Becher Sahne
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Bauchspeck im Mixer zerkleinern und zusammen mit dem Hackfleisch gut anbraten. Das Gemüse incl. Pilze ebenfalls pürieren und zu der Fleischmasse geben. Etwa 10 Minuten durchkochen. Tomatenmark, Tomatensaft den Sahne zugießen und mit Salz, Pfeffer und Pizzagewürz abschmecken. Dann ca. 45 Minuten köcheln lassen.

Für die Sauce Butter erwärmen, Mehl dazu und mit Milch verrühren. Sahne dazu und kräftig würzen. Evtl. etwas Senf dazu. 30 Minuten köcheln lassen.

In eine gefettete Form die Nudeln darauf die Hackfleischsauce, Bechamelsauce und geriebenen Käse. Das gleiche nochmal und ebenso letzte Schicht Käse.

Bei 180 Grad Umluft 40 Minuten in den Backofen.