WELTBESTE LASAGNE
TM31

Gesamt: 45min
Zubereitung: 15min

6 Portion/en

einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel
Spülbürste Set
2. Mixtopf TM6

Zutaten

Imported

150 g Gouda oder Emmentaler
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Karotten
2 EL Öl
500 g Hackfleisch, halb und halb
1 Dose gehackte Tomaten mit Flüssigkeit á 400 g
30 g Tomatenmark
1 TL Salz
1 Würfel Gemüsebrühe oder Fleischbrühe
2 TL Zucker
1 TL Oregano, getrocknet
50 g Butter
80 g Mehl
600 g Milch
1,5 TL Salz
ca. 9 Lasagneplatten ohne Vorkochen

Zubereitung

150g Gouda/Emmentaler in Stücken in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.

Hackfleischsoße

Zwiebel, Knoblauchzehen und Karotten in den Mixtopf geben und **8 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Mit dem Spatel runter schieben und nochmal **8 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

2 EL Öl
2 Min./Stufe 1/Varoma andünsten

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Jetzt gibt es zwei Varianten die Hackfleischsoße zuzubereiten. Im TM oder im Topf. Ich persönlich bevorzuge die Varianten im Topf, da es 1. schneller geht, da man in der Zwischenzeit schon die Bechamelsoße machen kann und 2. das Hackfleisch nicht so fein und bröselig wird, sondern immer noch nach richtigem Hackfleisch aussieht Ich beschreibe mal beide Varianten:

IM THERMOMIX:

Hackfleisch in den Mixtopf geben und 5 Min./Varoma/ **"Linkslauf"** /Stufe **"Sanftrührstufe"** verrühren.

Stückige Tomaten, Tomatenmark, Salz, Gemüsebrühe oder Fleischbrühe, Zucker, Oregano hinzufügen und **12 Min./100°C/ "Linkslauf" /Stufe 1-2** verrühren.

Soße umfüllen und Mixtopf ausspülen.

IM TOPF:

500g Hackfleisch halb und halb anbraten, bis keine Flüssigkeit mehr im Topf ist (ohne Öl oder ähnliches, da Hackfleisch genügend Wasser beinhaltet)
Die gehackte und in Öl gedünstete Karotten- , Zwiebel- , Knoblauchmischung zugeben und mit Hackfleisch vermischen
(Während das Hackfleisch angebraten wird und die Mischung dazugegeben wurde kann man den TM kurz (kaltes Wasser reicht) ausspülen und mit der Bechamelsoße im TM beginnen)

1 kleine Dose gehackte Tomaten mit Flüssigkeit
30g Tomatenmark
1 TL Salz
1 Würfel Gemüsebrühe/Fleischbrühe
2 TL Zucker
1 TL getr. Oregano
alles zugeben

Bechamelsoße

Butter im Mixtopf **2 Min./100°/Stufe 1** schmelzen, Mehl zugeben und 1 Min./100°C/Stufe 1 erhitzen.

Milch und Salz zugeben, **10 Sek./Stufe 5** verrühren und anschließend **8 Min./100°/Stufe 2** aufkochen

Mit dem Spatel unten am Boden umherschieben, da evtl. Butter-Mehl-Reste

festsitzen und dann nochmal **10 Sek./Stufe 5** verrühren.

abschmecken und evtl. noch 0,5 TL Salz zugeben und nochmal verrühren (ACHTUNG GESCHMACKSSACHE)

Den Boden der Auflaufform dick mit Bechamelsoße begießen, ca. 3 Lasagneplatten ohne Vorkochen darauf legen, mit Hackfleischsoße bedecken, darüber etwas Bechamelsoße und ein klein wenig Käse darauf streuen.
Dann wieder ca. 3 (kommt auf die größe der Auflaufform an) Lasagneplatten, Hackfleischsoße, Bechamelsoße, etwas Käse ..... Das gleiche wiederholen bis die Auflaufform voll ist.

Bei meiner Auflaufform bekomm ich drei Schichten raus. Ganz zum Schluss auf die letzte Schicht Bechamelsoße den ganzen restlichen Käse darüber streuen und in den vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze bei 200 Grad 30 min. backen.

Ich mach immer die Stäbchenprobe.... Wenn man ganz leicht reinstechen kann, dann sind die Nudeln durch und die Lasagne auch fertig.... Vorausgesetzt der Käse ist auch schon etwas bräunlich 🙂

EINEN GUTEN APPETIT!!!!!

Die Quelle stammt von einer anderen Nutzerin KIWIS NEST deren Rezept Lasagne a la Kiwi heißt..... Echt ein super Rezept, aber ich habe es etwas verändert und so ist sie einfach perfekt!!!

thermomix

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: Stefanieee **Quelle:** http://www.rezeptwelt.de