

# Lasagne à la Eva

---

## Zutaten:

### Fleischsauce

- 1x Karotte
- 1x Zwiebel
- Bund Petersilie
- 500g Rindergehacktes
- ½ Tasse Weißwein
- ca. 1000g passierte Tomaten
- Tube Tomatenmark  
(mit Würzgemüse)
- Salz und Pfeffer

### Bechamelsauce

- 2EI Butter
- 3EI Mehl
- 1 Becher Sahne
- ca. ½ L Milch
- Muskat

### Sonstiges

- Lasagneplatten
- geriebener Käse

## Zubereitung:

### Fleischsauce

Karotte reiben, Zwiebel in kleine Würfel schneiden, die Petersilie hacken und alles zusammen anbraten. Das Hackfleisch begeben und ebenfalls anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit den passierten Tomaten und dem Tomatenmark alles verrühren. Anschließend mit den Gewürzen abschmecken.

### Bechamelsauce

Butter im Topf schmelzen lassen. Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren erst die Sahne und schließlich die Milch hinzufügen bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Nun mit Muskat abschmecken.

In einer Auflaufform abwechselnd Fleischsauce – Lasagneplatten - Bechamelsauce einschichten und zum Schluss mit geriebenem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 C° ca. 45 min backen.

Guten Appetit!

