

Kartoffel-Lasagne

Für 4 Personen



1 kg Kartoffeln (festkochende Sorte)

Ungeschält vorkochen. Auskühlen lassen, schälen und der Länge nach in Scheiben schneiden.

Béchamelsauce

2 EL Butter

Erwärmen.

2-3 EL Mehl

Zugeben und dünsten.

3-4 dl Hühner- oder Gemüsebouillon
2 dl Rahm

Ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen. Auf kleine Stufe zurückschalten und 10-20 Min. köcheln lassen.

Salz, Pfeffer

1 KL italienische oder provenzalische Kräuter

Verfeinern und würzen.

Fleischsauce

2 EL Bratbutter

500 g Rindshackfleisch

Ofen auf 200°C vorheizen.

In einer Bratpfanne der Butter anbraten.

1 Zwiebel, fein gehackt

Knoblauchzehe, fein gehackt

1 kleiner Lauch, in feine Ringe geschnitten

Zum Fleisch dazugeben und gut mischen.

3 EL Tomatenpüree

Salz, Pfeffer

provenzalische oder italienische Kräuter

Dazugeben und das Fleisch kräftig würzen.

2 dl Hühner- oder Gemüsebouillon

Dazu giessen.

Zugedeckt während 10-15 Min. kochen lassen. Von Zeit zu Zeit rühren.

4 Tomaten oder eine Dose gehackte Tomaten

In ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Wenig Butter

Gratinform ausbuttern und Boden mit einer Schicht Tomaten belegen, die Hälfte der Fleischsauce darüber verteilen, eine Schicht Kartoffeln auf die Fleischsauce verteilen und mit der Hälfte der Béchamelsauce übergiessen. Der ganze Einfüllvorgang wird in der gleichen Reihenfolge wiederholt.

50 g Sbrinz oder Gruyère gerieben

Über der Lasagne verteilen.

Während 20-30 Min. im Ofen bei 200°C backen.