



## Trostessen: Lasagne mit viel Käse



### Zutaten

- 3 Esslöffel Olivenöl
- 500 Gramm Rinderhackfleisch
- 150 Gramm gehackte Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Tomatenpüree
- 250 ml Rotwein
- 400 Gramm gewürfelte Tomaten
- 1 Esslöffel Oregano
- 50 Gramm Butter
- 3 Esslöffel Mehl
- 500 ml Milch
- 250 ml Sahne
- Salz und Pfeffer, je nach Bedarf
- 200 Gramm Lasagneblätter
- 1 Henri Willig Cow Gold gereifter Kuhmilchkäse

## Zubereitung von Lasagne mit Käse

Tauchen Sie mit diesem einfachen, aber köstlichen Lasagne-Rezept in die Welt der gemütlichen Küche ein. Dieses Rezept ist perfekt für alle, die ihre eigene Lasagne zubereiten möchten, denn es ist vollgepackt mit cremigem Käse und reichhaltigen Aromen. Lassen Sie sich überraschen von den tiefgründigen Aromen dieses köstlichen Rezepts, in dem die Käselasagne die Hauptrolle spielt.

### Vorbereitung

- 1: Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
- 2: Braten Sie das Hackfleisch an, bis es locker ist, und rühren Sie die Zwiebel, den Knoblauch und das Tomatenpüree ein. Eine weitere Minute braten lassen
- 3: Rotwein, Tomaten und Oregano dazugeben, aufkochen und 20-30 Minuten köcheln lassen, bis die Soße eindickt.
- 4: Für die weiße Soße: Die Butter in einer anderen Pfanne schmelzen. Das Mehl hinzufügen und mit dem Schneebesen glatt rühren.
- 5: Die Milch und die Sahne nach und nach einrühren, bis die Sauce wieder glatt ist.
- 6: Mit Salz und Pfeffer würzen, zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Regelmäßig umrühren, damit nichts anbrennt. Den Topf vom Herd nehmen und abdecken.
- 7: Den Boden der Auflaufform mit einer Schicht Lasagneblätter bedecken und etwas von der weißen Soße darauf verteilen. Eine dünne Schicht der Fleischsauce darauf geben und mit einem Teil des Käses bestreuen. Diese Schichten wiederholen und mit dem Rest der weißen Soße und dem Käse abschließen.
- 8: Die Lasagne in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und etwa 45 Minuten lang goldbraun backen.

## Sind Sie bereit, Ihre eigene Lasagne mit Käse



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
henriwillig.com  
T +31 (0) 299 65 5151  
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

## **zuzubereiten?**

Diese einfache, käsige Lasagne ist das perfekte Wohlfühlessen für jede Gelegenheit. Vergessen Sie nicht, sie mit Freunden und Familie zu teilen. Experimentieren Sie weiter und entdecken Sie noch mehr köstliche Variationen von selbstgemachter Lasagne. Guten Appetit!