

## Lasagne nach Art des Hauses (Witt)

### Zutaten:

700ml passierte Tomate  
500g gemischtes Hackfleisch  
1 Dose Mais  
Lasagneplatten  
1 Zwiebel  
Eine rote Paprika  
150g (mini) Mozzarella Kugeln  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Tomatenmark  
1TL Zitronensaft  
½ TL Zucker  
Eine Prise Zimt  
Salz, Pfeffer und etwas Chili



### Für die Béchamelsoße

50g Butter  
3 EL Mehl  
½ L Milch  
Saft von einer halben Zitrone  
Salz, Pfeffer  
und etwas Muskat

### So funktioniert es!

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in etwas Öl anschwitzen.  
Hackfleisch dazu geben und krümelig anbraten.  
Tomatenmark, rote Paprika, in Würfel geschnitten, und den abgossenen Mais aus der Dose dazu geben und kurz mit anbraten.  
Passierte Tomaten und ca. 300ml Wasser dazu geben und aufkochen.  
Mit Salz, Pfeffer, etwas Chili, etwas Zitronensaft und etwas Zimt /Zucker würzen.  
Temperatur reduzieren und für 20 – 30 Minuten leicht weiter köcheln lassen.  
Kräftig abschmecken und warmhalten

### Béchamelsoße

40 - 50g Butter schmelzen.  
In die Butter 3 EL Mehl rühren.  
Ständig rühren und mit Milch ablöschen, bis ein dickflüssiger Brei entsteht.  
Mit Wasser auf die gewünschte Konsistenz bringen  
Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Muskat und Zucker würzen.  
Die Mehlschwitze mindestens 10 – 15 Minuten leicht kochen lassen  
Öfter rühren das die Soße nicht am Topfboden ansetzt

### So geht es weiter!

In die Ofenhexe geben wir als erstes eine dünne Schicht von der Hackfleischsoße.  
Darauf eine Schicht Lasagneplatten.  
Auf die Platten kommt jetzt eine dünne Schicht (ca. 3 – 5mm) Béchamelsoße.  
Auf die Béchamelsoße folgt wieder Hackfleischsoße und Lasagneplatten  
Dann so weiter....  
Die Béchamelsoße so einteilen das am Ende genug für die Letzte Schicht übrig ist

Auf die letzte Schicht der Lasagneplatten kommt der kleine Rest der Hackfleischsoße und etwas mehr von der Béchamelsoße.

Den Mozzarella klein schneiden oder rupfen und gleichmäßig auf die Lasagne verteilen. Das ganze in den vorgeheizten Backofen für 20 -25 Minuten bei 220C überbacken. Eventuell noch mal 5 Minuten mit Umluft backen, für eine schöne Farbe

**Guten Appetit!**

[www.witt-pc.de](http://www.witt-pc.de)