

# Lasagne im Thermomix

## Zutaten

### Nudelteig

<b>300g</b>	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
<b>3</b>	Eier
<b>½ TL</b>	Salz
<b>20 ml</b>	Wasser

### Für die Hackfleischsoße

<b>400g</b>	Hackfleisch, gemischt
<b>500g</b>	Tomatensoße (kann auch etwas mehr sein)
<b>1</b>	Zwiebel
<b>1</b>	Knoblauchzehe
<b>1</b>	Karotte in Würfel
<b>15g</b>	Öl
<b>1,5 TL</b>	Salz
<b>½ TL</b>	Zucker
<b>etw.</b>	Pfeffer
<b>etw.</b>	Paprikapulver
<b>etw.</b>	Basilium (frisch oder getrocknet)
<b>etw.</b>	Petersilie, gehackt

### Für die Käsesoße

<b>150g</b>	Emmentaler Käse in Stücke (ohne TM gerieben)
<b>40g</b>	Butter
<b>40g</b>	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
<b>500ml</b>	Milch
	Pfeffer
	Muskat
	Zusätzlich etwas geraspelter Käse zum Überbacken



# Zubereitung

## Nudelplatten

- Alle Zutaten für den Nudelteig in den Mixtopf geben und **15 Sekunden** auf **Stufe 5** mischen. Inhalt aus dem Topf nehmen und von Hand zu einem elastischen Teig zusammenkneten
- Nudelmaschine aufbauen und den Teig auf **Stufe 6** (Skala von 0 bis 9) zu Platten walzen. Alternativ kannst du den Teig auch auf einer leicht bemehlten Fläche dünne ausrollen
- In einem großen Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Nudelplatten gar ziehen lassen

## Hackfleischsoße

- Zwiebel, Knoblauch und die Karotte in den Mixtopf geben und **3-5 Sekunden** auf **Stufe 5** zerkleinern. Öl zugeben und **3 Minuten** andünsten.
- Übrige Soßzutaten zugeben und **15 Minuten** bei **100°C** kochen
- Soße umfüllen und Mixtopf ausspülen

## Käsesauce

- Käse auf **Stufe 5** zerkleinern.
- Alle weiteren Zutaten für die Käsesoße zugeben und **7 Minuten bei 90°** garen

## Fertigstellen

- Auflaufform einfetten und eine dünne Schicht Käsesoße einfüllen. Fertige Nudelplatten darüber legen, dann die Hackfleischsoße und wieder die Käsesoße, Nudelplatten, Hackfleischsoße ...usw.
- Abwechselnd alles einschichten. Die letzte Schicht sollte wieder die Käsesoße sein. Etwas geraspelter Käse drüber streuen und für **30 bis 35 Minuten** im vorgeheizten Ofen bei **190°C bis 200°C O/U** backen.