

Lasagne

Zutaten

Nudelteig

300g	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
3	Eier
½ TL	Salz
20 ml	Wasser

Für die Hackfleischsoße

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

Für die Käsesoße

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



Zubereitung

Nudelplatten

- Das Mehl auf die Arbeitsfläche kippen und in der Mitte eine Mulde bilden. Eier, Salz und Wasser in die Mulde geben. Zuerst die Zutaten in der Mulde mit einer Gabel vermengen und immer mehr Mehl dazunehmen. Von innen nach außen vermengen, bis das komplette Mehl eingearbeitet ist. Anschließend zu einem glatten, elastischen Teig kneten. 10 Minuten ruhen lassen.
- 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 und zu quadratischen Platten schneiden.
- In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudelplatten gar ziehen lassen

Hackfleischsoße

- Zwiebel, Knoblauch und Karotte klein schneiden und mit dem Öl in einem Topf andünsten.
- Hackfleisch zugeben und leicht anbraten.
- Mit der Tomatensoße ablöschen und alle weiteren Zutaten zugeben
- **10 Minuten** leicht köcheln lassen

Käsesauce

- aus Butter, Mehl und Milch eine Mehlschwitze herstellen:
 - *Butter im Topf erhitzen. Mehl zugeben und leicht anrösten. Unter ständigem Rühren nach und nach die Milch zugeben, bis eine cremige Soße entstanden ist*
- geriebener Käse einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

Fertigstellen

- Auflaufform einfetten und eine dünne Schicht Käsesoße einfüllen. Fertige Nudelplatten darüber legen, dann die Hackfleischsoße, Käsesoße, Nudeln, 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