

Lasagne selber machen

VORBEREITEN

115
Min.

ZUBEREITEN

3,25
Std.

NIVEAU



150 g Parmesan

Besonderes Zubehör

Auflaufform

optional: manuelle Nudelmaschine

Zutaten für 4 Portionen

Für das Bolognese-Ragout

500 g Rinderhack (alternativ halb Rind, halb Schwein)
3 Esslöffel Pflanzenöl
2 Möhren
3 Stangen Staudensellerie (alternativ 1/2 kleiner Knollensellerie)
2 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Tomatenmark
200 ml Rotwein
400 g ganze, geschälte Tomaten (Dose)
400 g stückige Tomaten (Dose)
200 ml Gemüse- oder Rinderfond
2 Lorbeerblätter
2 Prise(n) Zucker
Salz, Pfeffer

Für die Béchamelsauce

50 g Butter
50 g Mehl
800 ml Milch
2 Prise(n) Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Für die Lasagne

Lasagneplatten

Lasagne – wer mag diese geniale, kulinarische Erfindung eigentlich nicht? Wenn ich schon daran denke, wie sie noch leicht blubbert, wenn sie **aus dem Ofen** kommt und wie der **Käse** Fäden zieht... Allein schon der Geruch, der sich in der ganzen Wohnung verbreitet, während das gute Stück im Ofen ist, lässt nichts als pure Vorfreude in mir wachsen. Ich habe mich mal als italienische Pasta-Mama versucht und die wichtigsten Dinge zusammengefasst, die du beachten solltest, wenn du ein richtig **gutes, klassisches Lasagne Rezept** machen möchtest.

Für mich ist eine von A bis Z selbstgemachte Lasagne nicht nur ein Mittel zum Sattwerden, sondern auch sehr viel Vergnügen! Teig rühren, kneten, ausrollen, walzen und formen – da kann man sich richtig austoben. Und mit einer **manuellen Nudelmaschine**, etwas Feingefühl und Zeit steht auch den selbstgemachten Lasagneplatten nichts mehr im Wege.

So baust du dir deine perfekte Lasagne

Es gibt wahrscheinlich so viele Grundrezepte für Lasagne wie Liegestühle am Strand von Italien. Der **Klassiker** stammt aus der **Region Emilia Romagna in Norditalien** und wird mit **Béchamelsauce, Bolognese-Ragout und Parmesan** zubereitet.

Für deine **eigene Lasagne** kannst du natürlich von der klassischen Zubereitung abweichen. Die häufigsten **Variationen** gibt es bei der **hellen Sauce, beim Ragout sowie bei der Wahl der Käsesorte**. Bevor du also loslegst, hier die wichtigsten Punkte, zu denen du dir vor dem Kochen einige Gedanken machen solltest.

Lasagne selber machen

Die Nudelplatten: selber machen oder nicht?

Dich hat der Lasagnehunger gepackt, aber du hast nicht viel Zeit? Anstatt deine Lasagneplatten selbst zu machen, kannst du dir natürlich auch Zeit sparen und **Fertignudeln kaufen**. Dabei solltest du aber darauf achten, dass du **frische Nudeln** kaufst. Diese gibt es auch in **Feinkostläden** oder im **italienischen Supermarkt**. Sie sind **dünnere als die herkömmlichen, trockenen Platten**. Wenn du mit **trockenen Nudeln** arbeitest, solltest du sie auf jeden Fall **erst kochen**, bevor du die Lasagne schichtest. Nicht vorgekochte Platten brauchen sehr lange im Ofen, bis sie gar sind und haben durch ihre Stärke einen sehr teigigen Beigeschmack. So kommen die Aromen der anderen Zutaten nicht ideal zu Geltung.

Am besten hat es mir geschmeckt, als ich die Nudeln selbst gemacht habe. Ich habe sie durch **mehrfaches Walzen** schön dünn zubereiten können, sodass am Ende eine feine, geschmacksintensive Lasagne dabei herausgekommen ist. Es gibt natürlich aber viele unterschiedliche Geschmäcker - probiere es daher einfach für dich aus und finde heraus, welcher Pasta-Typ du bist.



Lasagneplatten mit der manuellen Nudelmaschine herstellen

5 Tipps für die Zubereitung deiner eigenen Nudelplatten

- Das Geheimnis liegt in der Dicke (bzw. Dünne) der Platten. Wenn sie dünn sind, lassen sie das Aroma der Schichten am besten durchziehen. 3-4 mm ist die beste Stärke für eine Lasagneplatte. **Je dünner die**

Nudel, desto feiner der Geschmack.

- So wenig wie möglich, so viel wie nötig: **Wenn dein Teig zu klebrig ist, füge noch etwas Mehl hinzu.** Wenn er zu sehr klebt, hast du nachher beim Walzen Schwierigkeiten, dünne Platten zu formen. Zu mehlig sollte er allerdings auch nicht sein, da die Nudeln nachher sonst zu teigig schmecken.
- Sollte der Teig bei der Zubereitung rissig sein, gib ein bisschen Mehl in die rissigen Stellen, um sie zu schließen. Dein fertiger Teig sollte dann **keine Risse** mehr aufweisen und zusammenhaften, wenn du ihn walzt.
- Je häufiger, desto besser: **Wenn du den Teig durch die Walze gibst, wiederhole diesen Vorgang so oft wie möglich.** Der Druck der Nudelwalze auf den Teig unterstützt die Bindung des im Mehl enthaltenen Glutens, das für die gewünschte Festigkeit der Platten sorgt.
- Sollten deine Nudelplatten während des Walzens klebrig werden, ziehe sie einmal über eine leicht **bemehlte Fläche**. Danach das überschüssige Mehl abklopfen.

Bolognese-Ragout: Kein Lasagne Rezept ohne sein Herzstück

Die Tomaten

Wenn du Zeit hast, empfiehlt sich in jedem Fall, das **Ragout aus frischen Tomaten** zuzubereiten. Allerdings muss das Ganze dann **mindestens 3 Stunden köcheln**, damit sich der Geschmack entwickeln kann. Doch der Aufwand lohnt sich! So erhält deine Sauce eine herrliche Frische mit echtem Tomatenaroma.

Solltest du aber **nicht so viel Zeit** haben, kannst du auch guten Gewissens auf **ganze Dosentomaten** (oder, wenn es noch schneller gehen soll, auf **stückige Tomaten**) zurückgreifen. Sie sind nicht so stark verarbeitet und voll von Zusatz- und Konservierungsstoffen wie viele fertige Tomatensaucen; so bekommt dein Ragout mehr von dem natürlichen Geschmack der Tomate. Für das tiefe Aroma

Lasagne selber machen

sorgt ein guter Schuss **Rotwein zum Ablöschen**, für alle die auf Alkohol lieber verzichten, funktioniert das Ganze natürlich auch ohne. In Sachen Gewürze bleibt es schlicht: **1-2 Lorbeerblätter, Zucker, Salz und Pfeffer** - einfach und lecker!

Welche Fleischsorte für dein Lasagne Rezept?

Bei der **Wahl des Fleisches** kommt es ganz auf deinen eigenen Geschmack an. **Klassisch** wird das Ragout mit **Hackfleisch vom Rind** zubereitet, was dem Ganzen eine leicht herbe, kräftige Note gibt. Aber auch **Saucen mit Schweine- oder Geflügelhackfleisch** eignen sich für die Lasagnefüllung, wenn du kein Rind isst oder es ein bisschen milder magst.

Kleiner Tipp: Gib bei der Zubereitung zunächst ein bisschen **Pancetta** oder anderen fetten Speck **in die Pfanne**, dieser verleiht dem Ragout eine herrlich rauchige Note.

Béchamelsauce oder Ricotta?

Ok, halten wir fest: Beim **klassischen Lasagne Rezept** wird **Béchamelsauce** verwendet. Allerdings findet man unzählige **Rezepte mit Ricotta**. Diese Abwandlung wird häufig in **Regionen im Süden Italiens** und vor allem **in den USA** verwendet. Ich bin der Sache mal auf den Grund gegangen. Mein Ergebnis: Ohne Béchamelsauce geht es nicht. Die Milde der Sauce ergänzt den stark würzigen Geschmack des Parmesans und des Bolognese-Ragouts ideal - die **Butter in der Sauce** verstärkt die Aromen der ganzen Lasagne. Doch das wichtigste: sie ist so herrlich cremig.

Ricotta hingegen hat eher eine **quarkartige Konsistenz**, die **trockener ist als Béchamel**. Sie verleiht der Lasagne eine **frische Säure**, die jedoch die anderen Zutaten leicht überdeckt. Wenn du Ricotta verwendest, solltest du darauf achten, dass die Nudeln schon vorgekocht sind und die Lasagne nicht zu lang im Ofen ist, da er schnell trocken wird.

Der Käse: Welcher ist der beste?

Beim klassischen Lasagne Rezept wird lediglich **Parmesan** verwendet. Da Parmesan weniger Wasser und Fett enthält als andere Sorten, schmilzt er nur leicht und zieht keine Fäden, wenn man die Lasagne anschneidet. Du kannst dich also an das klassische Rezept halten und deine

Lasagne mit Parmesan toppen oder nur eine Hälfte Parmesan verwenden und ihn nach Belieben **mit einer anderen Käsesorte wie z.B. Gouda oder Mozzarella** mischen.

Wenn es schnell gehen muss, ist bereits **geriebener Käse aus der Tüte** voll okay. Allerdings bekommst du mit **frisch geriebenem Käse** eine **bessere Textur** in deine Lasagne! Dieser enthält **mehr Feuchtigkeit als Tütenkäse**, schmilzt daher mehr und verleiht dem Ganzen somit das volle Käsearoma.

So, jetzt aber genug der Fakten: ab in die Küche, fertig, los!

Klassisches Lasagne Rezept - So geht's

Solltest du dich für die komplett selbstgemachte Variante entschieden haben, starte zunächst mit dem Bolognese-Ragout, dann kann es so lang wie möglich köcheln.

- 1 -

Für das Bolognese-Ragout Sellerie putzen, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen und alles sehr fein würfeln. In einem großen Topf oder Bräter 1/3 des Öls erhitzen und Rinderhack scharf darin anbraten und herausnehmen. Je nach Größe des Topfes für ein gutes Brätergebnis in 2 Portionen nacheinander anbraten.



- 2 -

Restliches Öl in den Topf geben und sämtliches Gemüse darin 5-10 Minuten anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Hälfte des gebratenen Hacks unterrühren.

Lasagne selber machen



- 3 -

Tomatenmark dazu geben, verrühren und 1 weitere Minute anbraten.



- 4 -

Mit Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.



- 5 -

Sämtliche Tomaten, restliches Hack und Lorbeer dazugeben, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und alles mindestens 30 Minuten bei geschlossenem Deckel leicht köcheln lassen. Dabei hin und wieder umrühren und nach Bedarf Gemüse- oder Rinderfond angießen. Nach der Kochzeit bei Bedarf erneut mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.



- 6 -

Währenddessen für die Béchamelsauce Milch erwärmen. Butter in einem großen Topf schmelzen. Mehl bei geringer Hitze dazugeben.

Lasagne selber machen



- 7 -

Dabei stetig mit einem Schneebesen rühren und 1-2 Minuten anschwitzen, bis eine glatte Masse entstanden ist.



- 8 -

Milch nach und nach dazu geben, dabei stetig weiter rühren.



- 9 -

Dabei immer erst neue Milch dazu gießen, wenn die Masse glatt und klumpenfrei gerührt ist. Sauce aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln und andicken lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.



- 10 -

Für die Lasagne Arbeitsfläche mit frischen Küchenhandtüchern auslegen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Lasagneplatten portionsweise darin für 30 Sekunden garen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und kurz in Eiswasser abschrecken, und auf Küchenhandtüchern auslegen.

Lasagne selber machen



- 11 -

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Den Boden einer Auflaufform mit Béchamelsauce bedecken und vollständig mit Nudelplatten und auslegen. Mit einer Schicht Bolognese-Ragout bedecken und darauf eine Kelle Béchamel verteilen. Nudel – Bolognese – Béchamel, diesen Vorgang solange wiederholen, bis noch ca. 2 cm Rand der Auflaufform sichtbar oder die Zutaten fast verbraucht sind.



- 12 -

Mit einer letzten Schicht Nudelplatten belegen und mit einer letzten, dicken Schicht Béchamelsauce abschließen.



- 13 -

Parmesan reiben und gleichmäßig über die Lasagne streuen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Vor dem Servieren ca. 10 Minuten abkühlen lassen.



Du kannst die Lasagne komplett am Vortag vorbereiten (ohne sie schon zu backen). Stell sie dann für bis zu 24 Stunden mit einer Folie bedeckt in den Kühlschrank. Am nächsten Tag musst du sie dann nur noch bei 180 °C 50 Minuten backen. Du kannst deine Lasagne auch einfrieren. Bedecke die Ofenform dazu mit Alufolie, so kannst du sie bis zu drei Wochen später noch genießen. Die gefrorene Lasagne unbedeckt bei 180 °C für 90 Minuten backen. So sparst du dir Zeit, wenn am Abend dein Dinnerbesuch vor der Tür steht.

Zum Schluss kann ich nur sagen: sich Zeit nehmen lohnt sich. Lasagne komplett selber zu machen ist ein

Lasagne selber machen

Großprojekt, aber es entspannt und macht super viel Spaß zusammen mit Freunden oder der Familie. Lass es dir schmecken!