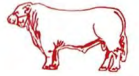




## Lasagnetorte



**ZUTATEN**  
für 8 Personen

**Béchamelsauce:**

2 Zwiebeln  
60 g Butter  
100 g Mehl  
500 ml Brühe  
500 ml Milch  
4 Nelken  
1 Lorbeerblatt  
Salz, Pfeffer, geriebene  
Muskatnuss

**Fleischsauce:**

1 Zwiebel  
1 Gelbe Rübe  
50 g Sellerie  
2 EL Butter  
4 EL Olivenöl  
750 g Hackfleisch  
Salz, Pfeffer  
2 EL Tomatenmark  
50 ml Rotwein  
300 ml Brühe  
je 1 EL Oregano,  
Basilikum  
  
1 Rolle Nudelteig aus  
dem Kühlfach  
200 g geriebener Käse

oder:  
500 g Mehl  
4 Eier  
1 EL Olivenöl  
2 EL Wasser  
5 g Salz

**ZUBEREITUNG**

**Béchamelsauce:** Eine Zwiebel schälen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit Brühe und Milch aufgießen, glatt rühren. Die andere Zwiebel schälen, mit Nelken und Lorbeerblatt spicken und in die Sauce geben. **Ca. 15 Min.** leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Die gespickte Zwiebel herausnehmen und die Sauce mit den Gewürzen abschmecken.

**Fleischsauce:** Zwiebel, Gelbe Rübe und Sellerie schälen und klein würfeln, in Butter und Öl andünsten. Das Hackfleisch dazugeben, salzen, pfeffern und kräftig durchbraten. Tomatenmark zugeben, verrühren und mit dem Wein ablöschen. Brühe angießen und **ca. 15 Min.** leicht kochen. Kräuter kurz vor Ende der Garzeit zugeben.

Nudelteig ausrollen und in Dreiecke schneiden (ca. 16 Stück). Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, dabei auch den Rand 1 cm hoch auslegen. Zuerst Hackfleischsauce bodenbedeckend einfüllen, dann die Nudeldreiecke kreisförmig einlegen. Immer so weiter schichten bis alles verbraucht ist. Die Béchamelsauce darübergeben, mit Käse bestreuen und backen.

**Backzeit: ca. 30 - 40 Min. bei 195 °C (175 °C)**

**Nudelteig** zum Selbermachen:

Mehl, Eier, Olivenöl, Wasser sowie Salz in eine Schüssel geben und zu einem festen Teig verarbeiten. **30 Min.** ruhen lassen. In 8 Stücke portionieren und zu dünnen Rechtecken ausrollen. Zu Dreiecken schneiden und antrocknen lassen.