



Lasagne mit Rindfleisch



the Smart Oven™ Air Fryer
mit Element iQ™-System

Sage®

Lasagne mit Rindfleisch



Vorbereitung: 1 ½ Stunden / Kochdauer: 45 Minuten / Ruhezeit: 20 Minuten



Für 8 Personen



the Smart Oven™ Air Fryer

Für die Fleischsauce

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 große Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Karotten, geschält und gewürfelt
- 2 Stangen Sellerie, fein gewürfelt
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 kg gehacktes Rindfleisch
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Esslöffel Rotweinessig
- 1 Prise Zucker
- 1200 g Tomatenstücke aus der Dose
- 170 g Tomatenmark
- 12 g frische Basilikumblätter, geschnitten

Für die Béchamel-Sauce

- 80 g ungesalzene Butter
- 80 g glattes Mehl
- 1 l Vollmilch
- 60 g fein geriebener Parmesan
- 1 Teelöffel Meersalz
- ¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Dazu

- 12 vorgegarte Lasagneplatten
- 100 g geriebener Mozzarella
- 30 g fein geriebener Parmesan

1. Olivenöl in einer großen, tiefen Sauteuse bei mittlerer Hitze eine Minute lang erhitzen; Zwiebel, Karotten und Sellerie hinzugeben. Unter gelegentlichem Rühren 5-7 Minuten lang garen, bis das Gemüse weich wird.
2. Knoblauch hinzufügen und für 1-2 Minuten anbraten.
3. Hitzeegrad etwas erhöhen und Hackfleisch hinzufügen. Fleisch mit einem Holzlöffel zerkleinern und 4 Minuten lang rühren, bis das Fleisch durchgebraten, aber nicht angebräunt ist. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Essig hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren aufkochen, bis der Essig beinahe verflogen ist. Zucker, Tomatenstücke und Tomatenmark hinzufügen und unter kräftigem Rühren vermischen. Zum Kochen bringen, danach bei niedrigerer Hitze ohne Deckel 20 Minuten lang köcheln lassen.
5. Sauteuse vom Herd nehmen. Basilikum unterrühren und beiseite stellen.
6. Die Butter in einem Kochtopf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis sie schäumt. Mehl hinzugeben und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen aufkochen. Etwa 1-2 Minuten kochen lassen, bis die Mischung köchelt und sich von den Seiten des Topfs löst.
7. Topf vom Herd nehmen. Milch langsam eingießen und mit einem Schneebesen ständig umrühren, um Klumpen zu vermeiden.
8. Topf erneut auf den Herd stellen und zum Kochen bringen. Bei mittlerer bis niedriger Hitze etwa 10 Minuten lang unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel köcheln lassen, bis die Sauce dickflüssig wird und das Mehl verkocht.
9. Topf vom Herd nehmen und geriebenen Parmesan sowie Salz und Pfeffer hinzugeben.
10. ¼ der Fleischsauce (etwa 480 ml) gleichmäßig in einer Auflaufform von etwa 23 cm x 33 cm verteilen.
11. 4 Lasagneplatten auf die Sauce legen, ohne dass diese sich überlappen. Überschüssige Ränder gegebenenfalls entfernen. Ein weiteres ½ der Fleischsauce und danach etwa 360 ml Béchamel-Sauce auf die Platten gießen.
12. Zwei weitere Lagen mit jeweils 4 Lasagneplatten, Fleisch- und Béchamel-Sauce hinzufügen. Die oberste Schicht sollte aus Béchamel-Sauce bestehen.
13. Mit geriebenem Mozzarella und Parmesan bestreuen.
14. Drahtgitterrost in die Backposition bringen. Ofen vorheizen. BACKEN/KONVEKTION/ 175 °C/45 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
15. Die Lasagne im vollständig vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten lang backen, bis sie leicht köchelt und auf der Oberseite braun ist.
16. Vor dem Aufschneiden und Servieren etwa 20 Minuten lang ruhen lassen.