



Besser essen.
Besser leben.

Lasagne

👤 4 Personen ⌚ 30 Minuten 🌊 17 Minuten 🍳 normal

Zutaten

Bolognese

- 400 g passierte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Weisswein
- 2 Stck. [Möhren](#)
- 80 g [Staudensellerie](#)
- 800 g [Rinderhackfleisch](#)
- 80 g geriebener Käse (z.B. Gouda)
- 100 g Büffelmozzarella
- 2 EL Parmesan
- 12 Stck. [Lasagneplatten](#)
- 1 Stck. [Zwiebel](#)
- 1 Prise AMC Pure, alternativ getrocknete Kräuter
- 1 Prise AMC Pepper Trio, alternativ Pfeffer

Bechamelsoße

- 80 g Butter
- 200 ml [Milch](#)
- 1 EL Mehl
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Salz



Zubereitung

Bolognese

1. Den 3,5 Liter Topf auf die Navigeno stellen. Die Möhren, Staudensellerie und die Zwiebel kleinschneiden und in den kalten Topf geben. Anschließend die Navigeno auf Stufe "A" schalten und den Audiotherm auf das Fleischsymbol drehen. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist, die Navigeno auf Stufe 6 schalten und das Gemüse 2-3 Minuten anschwitzen. Sobald die Zwiebeln glasig werden, das Hackfleisch hinzugeben und alles gut durchmischen und das Hackfleisch anbraten.
2. Sobald das Hackfleisch leicht angebraten ist, den Tomatenmark hinzugeben und alles gut umrühren. Anschließend den Weisswein hineingeben und für 1-2 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die passierten Tomaten hinzufügen und alles gut würzen. Die Navigeno komplett ausschalten und den Topf auf der Navigeno stehen lassen

Bechamelsoße

3. Den Herd auf der höchsten Stufe einstellen und die Butter in einem Topf geben. Sobald die Butter komplett geschmolzen ist, das Mehl hinzugeben und ständig umrühren. Anschließend die Milch dazugeben, sowie das Salz, Pfeffer und den Muskatnuss. Wichtig: schaut, das der Topf nicht zu heiß wird. Die Soße sollte schön cremig werden.

Lasagne

4. Die Bolognese in eine Schlüssel geben. Die Lasagneplatten in eine Schüssel mit heißem Wasser hineinlegen und für 5 Minuten liegen lassen. Anschließend eine Schicht Bolognese in den Topf geben. Danach kommt eine Schicht Lasagneplatten (hier passen im 3,5 Liter Topf 3 Platten nebeneinander). Danach kommt wieder eine Schicht Bolognese usw. Es passen 3 Schichten in den 3,5 Liter Topf. Auf der obersten Schicht kommt die Bechamelsoße.
5. Nach den Schichten den Deckel wieder auf den Topf setzen und die Navigeno auf Stufe "A" schalten. Anschließend den Audiotherm auf 10 Minuten einstellen und auf das "Möhrensymbolsymbol" drehen
6. Sobald die Lasagne gedampfgart ist, den Büffelmozzarella, Parmesan und den Gauda hinzugeben. Anschließend die Navigeno Überkopf auf den Topf legen und auf Stufe 2 drehen. Danach den Audiotherm auf 7 Minuten stellen.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Quick Cut



Topf 24cm 3.5l



Navigenio



Sauteuse 20cm, 2.1l