



## Lasagne alla Julia

### Zubereitung

#### Sauce- Bolognese:

In einer Pfanne Öl erhitzen. Hackfleisch zufügen und unter stetem rühren braten. Karotten und Paprika beimengen. Restliche Saucenzutaten zufügen. Gut verrühren und gut 10 Minuten köcheln, dabei Dosentomaten grob zerkleinern und dazugeben.

#### Bechamel- Sauce:

In einem Topf Öl erhitzen. Mehl einrühren und kurz anschwitzen, unter Rühren nach und nach Milch zu geben. Mit Muskatnuss und Salz würzen, kurz aufkochen lassen.

Eine Auflaufform fetten. Befettete Form mit etwas Bechamelsauce bestreichen und darauf Lasagneplatten und Sauce- Bolognese abwechselnd schichten. Mit Lasagneplatten und darauf Sauce Bechamel abschließen. Zuletzt mit geriebenem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Rohr bei 240°C ca. 45 Minuten backen Eventuell 20 Minuten mit Alufolie zudecken.

**Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Julia Wohlmut.**

### Zutaten

2Pkg. Lasagneblätter

Käse gerieben

Sauce Bolognese:

4 EL Olivenöl

Kl. Zwiebel, fein gewürfelt

Karotten und Paprika, geschnitten

600g Faschiertes

800g Tomaten aus der Dose, geschnitten

1TL Oregano

2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

2EL Tomatenmark (Tube)

Salz und Pfeffer

Suppenwürze

Bechamel Sauce:

50g BONA Pflanzenöl

60g Mehl

1l Milch

Muskatnuss, etwas davon abgerieben

Salz