

Vatti's Bolognesesauce

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Rinderhackfleisch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Senf
- 10 Basilikumblätter
- 2 TL Estragon
- 3 EL Sojasoße
- 500-800 g passierte Tomaten



Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Das Hackfleisch mit Pfeffer, Salz und dem Knoblauch anbraten, später die Zwiebeln zugeben. Wenn die Zwiebel glasig geworden sind, wird die Hitze reduziert und die Tomaten, der Senf und die Sojasoße wird zugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Basilikum und den Estragon fein hacken und in die Soße geben. Das Ganze etwas köcheln lassen, ggf. etwas Wasser zugeben. Mit etwas Speisestärke binden, falls nötig.

Cannelloni:

- 250 g Cannelloni
- 200 g geraspelten Gouda

Die Soße etwas abkühlen lassen, dann mit einem Soßenlöffel die Soße in die ungekochten Cannelloni füllen und in eine Auflaufform geben. Die Nudeln zwei Reihen hoch stapeln. Mit geraspeltem Gouda bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten garen.

Lasagne:

- 250 g Lasagneplatten
- 200 g geraspelten Gouda
- 75 g Butter
- 40 g Mehl
- 0,5 l Milch
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Priesse Muskatnuss

Die Butter in einem Topf bei geringer Hitze andünsten. Das Lorbeerblatt zugeben. Das Mehl zugeben. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die Milch zugießen. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen. Ist die Soße zu dick, mehr Milch zugeben. Das Lorbeerblatt am Ende wieder aus der Soße fischen.

In einer Auflaufform den Boden mit Bolognesesoße bedecken. Eine Lage Lasagneplatten darüberlegen. Darüber eine zweite Lage Bolognesesoße geben, dann wieder eine Lage Lasagneplatten. Nun die Hälfte der Béchamelsoße zufügen. Dann weiter stapeln mit Lasagneplatten, Bolognesesoße, Lasagneplatten, Béchamelsoße usw. Zum Schluss alles mit geriebenem Gouda abdecken und 25 Minuten im 180 Grad vorgeheizten Backofen garen.

Man kann die Bolognesesoße auch einfach zu Nudeln genießen. Guten Appetit