

Bacon-Lasagne

[Aufläufe und Suppen](#), [Hauptgerichte](#)



Zutaten:

- 20 Scheiben Bacon
- 8 Lasagne-Platten
- 200 g Gouda

Hacksoße:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL [Omas Butteröl](#) (Edelschmaus)
- 500 g Rinderhack
- 1 Dose stückige Tomaten
- 50 g Tomatenmark
- 1/2 TL Salz
- 1 TL [Feines Süppchen](#) (Edelschmaus)
- 2 TL Zucker
- 1 TL getr. Oregano
- optional: frisch gehacktes Basilikum

Bechamelsauce:

- 25 g Butter
- 30 g Weizenmehl Typ 550

- 300 ml Milch
- 1 MS Muskat

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mit je 5 Scheiben überlappendgelegt die 4 Mulden der Mini-Kastenform auskleiden. Die Enden der Baconscheiben auf den Rand der Form legen, diese werden später über der Lasagne zugeschlagen um diese zu bedecken.

Hacksoße:

Zwiebeln und Knoblauch halbiert in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

Das Öl hinzugeben und für 2 Min./Varome/Stufe 1 andünsten.

Das Hackfleisch in Krümeln zufügen und 5 Min/Varoma/Linkslauf/ sanfrühren.

Restlichen Zutaten für die Hacksoße zufügen und 12 Min./100°C/Linkslauf Stufe 1 kochen.

Soße umfüllen und den Mixtopf spülen.

Bechamelsoße:

Die Butter 1,5 Min./Varoma/Stufe 1 schmelzen.

Das Mehl zufügen und 1,5 Min./100°C/ Stufe 1 anschwitzen.

Milch, Salz und Muskat zufügen und 10 Min./100°C/Stufe 2 aufkochen.

Den Gouda mit der Verstellbare Grobe Reibe reiben.

Jetzt alles in die 4 Mulden der Form schichten:

1. eine Lage Nudeln (in grobe Stücke gebrochen)
2. darauf Hacksoße
3. dann Bechamelsoße
4. etwas Käse
5. Dann wieder mit den Nudel starten.

Die Baconenden über den Käse klappen, etwas andrücken und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Mini-Lasagne im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einlegeschiene 40 – 45 Minuten goldbraun backen.

Dorthe Radtke / Skandinavienstr. 8b / 23812 Wahlstedt

Tel.Nr.: 0176 317 087 48 / E-Mail: dortheradtk@web.de

Facebook: Dorthes Zauberwerkstatt mit Pampered Chef

Shop PamperedChef: <https://www.pamperedchef.eu/pws/radtke/tabs/home>

Shop Edelschmaus: <https://dradtke.edelschmaus.com/>