

Papa Wollé's Lasagne



500 g Hackfleisch (Rind)
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
4 Champions (Braun)
75 g Tomatenmark

1 Knoblauchzehe
1 Möhre (60 g)
500 g Tomaten, passiert

(100 ml Rotwein)
2 Lorbeerblätter

Oregano, getrocknet
Salz
Pfeffer
Zucker

500 g Spiralnudeln

1 EL Margarine / Butter
2 EL Mehl
250 ml Gemüsebrühe
oder Rinderbrühe

200 g Schmelzkäse (Sahne)
200 g Schmelzkäse (Kräuter)

Parmesan
1 pr. Muskat

Hackfleisch in heißem Olivenöl krümelig braten. Die gewürfelten Zwiebeln, dünn gehobelte Champions kurz mitbraten und anschließend Tomatenmark hinzugeben

Die Knoblauchzehe und die Möhre fein würfeln und mit in die Pfanne geben. Alles mit den passierten Tomaten auffüllen und umrühren.

Bei Bedarf mit Rotwein verfeinern und Lorbeerblätter hinzugeben.

Die Soße 30 Minuten garen lassen. Gelegentlich umrühren. Mit Zucker, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

Spiralnudel nach Anleitung bissfest kochen.

Wichtig: Erst wenn die Nudeln und die Bolognese fertig sind wird die Käsesauce gekocht.

Die Margarine / Butter im Topf schmelzen lassen, vom Herd nehmen und mit einem Rührlöffel das Mehl einrühren und zu einem dicken Mehlbrei vermischen. Mit einem Schneebesen die Gemüsebrühe oder Rinderbrühe dazu geben und alles gut durchrühren. Einmal auf der Herdplatte kurz aufkochen lassen, den Käse zugeben und schmelzen lassen. Mit etwas Muskat abschmecken.

ca. $\frac{3}{4}$ der Nudelmenge in einer Auflaufform (30*20) geben und mit der Bolognese abdecken. Den Rest der Nudeln über die Bolognese verteilen, Parmesan nach Geschmack über die Fläche hobeln und mit der Käsesauce gleichmäßig übergießen.

Bei 200°C Ober-Unterhitze ca. 30 min backen und evtl. mit Alufolie abdecken je, nachdem wie knackig man es mag.