Rosa Lasagne mit Pink Queen Cheese

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **45 min.**
Backzeit : **50. min**

Zutaten

- 200 g Pink Queen Cheese
- 14 Lasagne-Blätter
- 500 g gehacktes Kalbfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Olivenöl von A l'Olivier
- Getrockneter Oregano von Albert Ménès
- 50 g Isigny-Butter
- 50 g Mehl
- 500 ml Milch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss von Albert Ménès

Zubereitungschritte

1. Backofen auf 180 °C vorheizen (Stufe 6).
2. In einer großen Pfanne das Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken, dazugeben und leicht bräunen.
3. Das Kalbshackfleisch in die Pfanne geben und braten.
4. Die Käse-Béchamelsauce zubereiten. Dazu in einem Topf bei mittlerer Hitze die Butter zerlassen. Das Mehl hinzufügen und gut verrühren, bis eine Mehlschwitze entsteht.
5. Die kalte Milch nach und nach unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zugießen. Weiterrühren, bis die Béchamelsauce eindickt.
6. 150 g des zuvor geriebenen Pink Queen Cheese in die Béchamelsauce geben und unter Rühren schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und einer Prise Muskatnuss würzen. Den Topf vom Herd nehmen.
7. Drei Viertel der Béchamelsauce über das Fleisch gießen und bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen.
8. Eine Auflaufform mit den Lasagne-Blättern auslegen und eine dünne Schicht Fleisch mit Béchamelsauce darüber verteilen. Mit einer neuen Schicht Lasagne-Blätter bedecken.
9. Diesen Vorgang wiederholen und abwechselnd Lasagne-Blätter und Fleischzubereitung einschichten. Mit einer Schicht Käse-Béchamelsauce abschließen.
10. Die Form mit Alufolie abdecken und die Lasagne ca. 30 Minuten backen.
11. Den restlichen Pink Queen Cheese in Streifen schneiden. Diese werden später gitterförmig über die Béchamelsauce gelegt.
12. Die Alufolie entfernen, die Pink-Streifen auf der Lasagne anordnen und alles weitere 15 bis 20 Minuten backen, bis die Oberseite goldbraun und die Lasagne gar ist.
13. Die Lasagne aus dem Ofen nehmen, einige Minuten ruhen lassen und dann noch heiß servieren.

? **Tipps und Tricks:** Eine rosa vegetarische Variante mit Roter Bete und Spinat ist ebenfalls möglich!

Recette Fromi : Lasagnes roses au Pink Queen Cheese