



Nudel-Lasagne mit Bechamel-Soße

Zutaten für eine Station (2 Kinder)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

150 g Tomaten aus der Dose

200 g Hackfleisch

½ Beutel Pizzakäse

½ Beutel Spiralnudeln

1 TL Tomatenmark

400 ml Milch

20 g Butter

20 g Mehl

Salz

Pfeffer

Paprika

Muskat

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch in Würfel schneiden und in ein bisschen Öl anschwitzen.

Hackfleisch hinzugeben und krümelig braten. Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anbraten. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Tomaten hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Während dessen die Nudeln al dente kochen.

Für die Bechamel-Soße die Butter in einem Topf schmelzen, dann das Mehl hinzugeben und kurz durchrühren. Dann nach und nach die Milch hinzugeben lassen, dabei viel mit einem Schneebesen rühren damit keine Klümpchen entstehen. Ca. 10 Minuten leicht kochen lassen, mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Nudeln und das Hackfleisch abwechselnd in einer Auflaufform schichten (Nudeln -> Hackfleisch -> Nudeln). Zum Schluß die Bechamelsoße hinzugeben, mit Käse bestreuen und ca. 10-15 im Backofen bei 200 Grad überbacken.

Tipp: Nimmt man anstatt Nudeln Lasagneplatten, hat man eine echte Lasagne.

Guten Appetit