

# Lasagna mit Raclette Le Fribourg



## Informations

Personen : 4  
Zubereitung : 60 min.  
Backzeit : 60 min.

## Zutaten

### Lasagna

- 600 g Raclette Le Fribourg
- 500 g frisches Hackfleisch
- 500 g Tomatenpüree
- Lasagneblätter
- 1 Zwiebel
- Salz / Pfeffer

## Béchamel Zubereitung

- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 500 ml Milch
- Salz / Pfeffer / Muskat / Lorbeerblatt

## Zubereitungsschritte

### Lasagna Zubereitung:

1. Das Hackfleisch mit der Zwiebel anbraten und mit dem Tomatenpüree ablöschen.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Etwas köcheln lassen.
4. Ca. 150 g Käse reiben und zur Seite stellen. Den Rest in dünne Scheiben schneiden.
5. In einer hohen Auflaufform die Zutaten schichten, beginnend mit dem Hackfleisch, dann Lasagneblätter, Käsescheiben, Hackfleisch, Lasagneblätter, Käsescheiben usw., bis die Form zu 3/4 gefüllt ist.
6. Die zuvor zubereitete Béchamelsauce darüber gießen und mit dem geriebenen Käse bedecken.
7. Die Lasagne im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 50 Minuten backen.

### Béchamel Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter in einem großen Topf schmelzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
2. Das Mehl hinzufügen und unter Rühren kochen.
3. Den Topf vom Herd nehmen, nach und nach die Milch einrühren, dabei ständig rühren.
4. Den Topf wieder auf den Herd stellen, das Lorbeerblatt hinzufügen und bei niedriger Hitze mindestens 10 Minuten köcheln lassen.
5. Gelegentlich umrühren, damit die Sauce nicht anbrennt.
6. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.