

Lasagne

von Ramon Steinmann

Mengen für 10 Personen

| | |
|---------------------------|---|
| 5.0 EL Butter | erhitzen |
| 70 g Weismehl | = 5 EL; beifügen und mit Schneebesen gut verrühren |
| 8.0 dl Milch | mit kalter Milch ablöschen |
| 2.7 dl Vollrahm | Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrennengefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen |
| 200 g Zwiebeln | hacken |
| 2.0 Stück Knoblauchzehen | pressen und mit Zwiebeln andünsten und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-)) begeben. |
| 800 g Ricotta | unter die Bechamelsauce rühren. |
| 8.0 dl Milch | begeben |
| 300 g Reibkäse | einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet. |
| 8.5 cl Öl | erhitzen (Beginn der Gemüsesauce) |
| 3.0 Stück Zwiebeln | |
| 4.0 Stück Knoblauchzehen | |
| 800 g Hackfleisch | |
| 2.0 Stück Rüebli | in Würfel schneiden und mitdünsten |
| 300 g Stangensellerie | in Würfel schneiden und mitdünsten |
| 152 g Tomatenpuree | 6 EL für 10 Personen beifügen |
| 10 g Thymian | Hitze reduzieren, alles zugeben, mitdämpfen |
| 3.0 dl Rotwein | ablöschen |
| 200 g gehackte Tomaten | |
| 5.0 dl Bouillon (flüssig) | Fleischbouillon begeben und mind. 30min zugedeckt köcheln. |
| 300 g Lasagneplatten | Gratinform(en) einfetten und mit Saucen (abwechslungsweise) und Platten füllen. Am Ende mit Reibkäse bestreuen Bei 220 Grad 30min backen (die ersten 20min mit Alufolie bedeckt) |

etwas aufwändig... aber sehr gut :-)

Mit dem Vorkochen der Platten habe ich schlechte

Erfahrungen gemacht... lieber sein lassen.