



# Lasagne

von Cerin Speck

Mengen für 10 Personen

Tags: Schwierig, Fleischgericht, benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Oregano, Basilikum, Paprika, Salz

Ausrüstung: Gratinform, Alufolie

|                          |                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 40 g Butter              | erhitzen                                                                                                                                                                                       |
| 70 g Weissmehl           | 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.<br>Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen.<br>Anbrennengefahr!<br>Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen                 |
| 200 g Zwiebeln           | hacken                                                                                                                                                                                         |
| 2.0 Stück Knoblauchzehen | pressen und mit Zwiebeln andünsten<br>und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-))<br>beigeben.                                                                                              |
| 800 g Ricotta            | unter die Bechamelsauce rühren.                                                                                                                                                                |
| 300 g Reibkäse           | einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die<br>Bechamelsauce rühren.<br>Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen<br>verwendet.                                                         |
| 4.0 EL Öl                | erhitzen (Beginn der Bolognesesauce)                                                                                                                                                           |
| 1.2 kg Hackfleisch       | anbraten                                                                                                                                                                                       |
| 200 g Zwiebeln           | hacken                                                                                                                                                                                         |
| 2.0 Stück Knoblauchzehen | pressen und mit Zwiebeln andünsten<br>und anschliessend dem Fleisch beigeben                                                                                                                   |
| 80 g Tomatenpuree        | dem Fleisch beigeben                                                                                                                                                                           |
| 1.0 dl Rotwein           | ablöschen und<br>mit Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Basilikum<br>würzen.                                                                                                                     |
| 700 g Tomaten            | beigeben und während 30min sieden lassen                                                                                                                                                       |
| 300 g Lasagneplatten     | Gratinform(en) einfetten und mit<br>Saucen (abwechslungsweise) und Platten füllen.<br>Am Ende mit Reibkäse bestreuen<br>Bei 220 Grad 30min backen<br>( die ersten 20min mit Alufolie bedeckt ) |

etwas aufwändig... aber sehr gut :-)

Mit dem Vorkochen der Platten habe ich schlechte

Erfahrungen gemacht... lieber sein lassen.