

# Lasagne al forno

von Ruth Hintermeister

Mengen für 30 Personen

Tags: Fleischgericht, Schwierig, benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Oregano, Basilikum, Paprika, Salz

Ausrüstung: Alufolie, Gratinform

120 g Butter	erhitzen
210 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
3.0 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
900 g Reibkäse	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
12 EL Öl	erhitzen (Beginn der Bolognesesauce)
3.0 kg Hackfleisch	anbraten
600 g Zwiebeln	hacken
6.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und anschliessend dem Fleisch beigegeben
90 g Bratensauce	
900 g Rüeblli	
240 g Tomatenpuree	dem Fleisch beigegeben
3.0 dl Rotwein	ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Basilikum würzen.
2.4 kg gehackte Tomaten	beigegeben und 15 Minuten auf mittlerer Stufe kochen
900 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.