

Lasagne al forno von soi

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Ital. Kräutermischung

| | |
|-----------------------------|------------|
| 2 cl Olivenöl | |
| 1.5 kg Hackfleisch | |
| 2.0 Stück Zwiebeln | anbraten |
| 2.25 kg Tomatensauce Napoli | |
| 40 g Bouillion | 10g -> TL |
| 10 g Pfeffer | 10 g -> TL |
| 1.8 Liter Milch | |
| 120 g Butter | |
| 8.0 EL Mehl | |
| 20 g Bouillion | |
| 800 g Lasagneplatten | |
| 1.0 kg Greyerzer | |