

Lasagne al forno Rigi (2023) von Thomas Andermatt

Mengen für 10 Personen

Gesamtdauer ca. 1 Std. 50 Minuten

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Kochen / Backen: ca. 1. Std. 10 Minuten

Gewürze: Basilikum, Paprika, Oregano, Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Alufolie, Gratinform

| | |
|---------------------------------------|--|
| 100 g Sauce Idéale / Béchamel (Knorr) | Packungsinhalt in heisse Milch (3.5% Fett) einrühren. Unter Rühren 2 Minuten kochen lassen. |
| 1.0 Liter Milch | mit kalter Milch ablöschen |
| 300 g Reibkäse | einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet. |
| 4.0 EL Öl | erhitzen (Beginn der Bolognesesauce) |
| 1.0 kg Hackfleisch | anbraten |
| 200 g Zwiebeln | hacken |
| 2.0 Stück Knoblauchzehen | pressen und mit Zwiebeln andünsten und anschliessend dem Fleisch begeben |
| 30 g Bratensauce | |
| 300 g Rüebli | |
| 80 g Tomatenpuree | dem Fleisch begeben |
| 1.0 dl Rotwein | ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Basilikum würzen. |
| 800 g gehackte Tomaten | begeben und 15 Minuten auf mittlerer Stufe kochen |
| 400 g Lasagneplatten | Gratinform(en) einfetten und mit Saucen (abwechslungsweise) und Platten füllen. Am Ende mit Reibkäse bestreuen. Bei 220 Grad 40 min backen (die ersten 20 min mit Alufolie bedeckt). 3 lagig Lasagneplatten. Beginne mit Béchamelsauce. Danach folgt 1. Lage Lasagneblätter und darauf 1/4 der Hackfleischmasse. Es geht weiter mit der Béchamelsauce bis alles aufgebraucht ist. Wichtig: Béchamelsauce sollte die letzte Schicht sein, die dann mit Parmesan getoppt wird. |