Lasagne von Lukas Willi

Mengen für 10 Personen

Tags: Schwierig, Fleischgericht, benötigt Backofen

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz, Basilikum, Oregano

Ausrüstung: Grantinform, 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. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrenngefahr! 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 :-)) beigeben.
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 und anschliessend dem Fleisch beigeben
80 g Tomatenpuree	dem Fleisch beigeben
1.0 dl Rotwein	ablöschen und mit Salz,Pfeffer,Paprika,Oregano,Basilikum würzen.
700 g gehackte Tomaten	beigeben und während 30min sieden lassen
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.