

# Lasagne

von alina Toscano

Mengen für 10 Personen

Tags: Schwierig, Fleischgericht, benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Oregano, Paprika, Basilikum

Ausrüstung: Alufolie, Gratinform

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
3.0 g Muskatnuss	aromat und gewürze hinzufügen.  rezept bolognese seperat
300 g Reibkäse	
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.