Lasagne von Leoni Eppisser

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Paprika, Ital. Kräutermischung

4 cl Öl	
750 g Hackfleisch	auf grosser Hitze braten
250 g Rüebli	
500 g Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, zugeben Sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter ständigem Rühren dünsten
1.0 kg Tomatenpuree	
20 g Mehl	
150 g Tomatenmark	zugeben, mischen
30 g Bouillion	
3.0 Stück Lorbeerblatt	würzen, Kochzeit: 1 - 1,5h
500 g Lasagneplatten	aufschichten
500 g Mozzarella	in Scheiben schneiden und mit den Teigwaren aufschichten
200 g Reibkäse	zu oberst draufstreuen

220 Grad

20 - 30 Minuten