

# Lasagne (nach Tiptopf) von chrezu95@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Paprika, Salz, Pfeffer

|                              |   |
|------------------------------|---|
| 750 g Lasagneplatten         |   |
| 750 g Hackfleisch            |   |
| 1.0 dl Olivenöl              |   |
| 150 g Rüebli                 |   |
| 70 g Sellerie                |   |
| 400 g Zwiebeln               |   |
| 5.0 Stück Knoblauchzehen     |   |
| 3.0 EL Mehl                  |   |
| 1.25 kg gehackte Tomaten     |   |
| 150 g Tomatenmark            |   |
| 1.2 Liter Bouillon (flüssig) |   |
| 3.0 Stück Lorbeerblatt       |   |
| 80 g Butter                  | schmelzen   |
| 5.0 EL Mehl                  | beifügen. auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten                                |
| 1.0 Liter Milch              | ablöschen, unter ständigen Rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe weiterkochen. Salz, Muskat |
| 1.0 dl Vollrahm              |   |
| 100 g Reibkäse               | unter die fertige Bechamelsauce mischen   |

3 Lorbeerblätter