

# Lasagne ohne Rahm

von Petra Spichiger

Mengen für 10 Personen

40 g Butter	erhitzen
70 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
6.0 dl Milch	mit kalter Milch ablöschen
200 g Zwiebeln	hacken
2.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-)) beigeben.
300 g Parmesan	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
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
700 g geschälte Tomaten	beigeben und während 30min kochen 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 )