

# Lasagne

von Jonas Troxler

Mengen für 10 Personen

300 g Parmesan	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
80 g Butter	erhitzen
70 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
1.0 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
4.0 dl Vollrahm	Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrennengefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen
3.0 Stück Zwiebeln	hacken
2.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-)) begeben.
1.2 kg Hackfleisch	anbraten
80 g Tomatenpuree	dem Fleisch begeben
0.00 Stück Bouillonwürfel	
400 g geschälte Tomaten	begeben und während 30min kochen lassen
300 g Tomaten	
300 g Rüebli	
200 g Sellerie	
700 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 )