

Lasagne al forno

von Ruth Hintermeister

Mengen für 25 Personen

Tags: Fleischgericht, Schwierig, benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Paprika, Oregano, Basilikum, Pfeffer

Ausrüstung: Alufolie, Gratinform

100 g Butter	erhitzen
175 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
2.5 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
750 g Reibkäse	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
10 EL Öl	erhitzen (Beginn der Bolognesesauce)
2.5 kg Hackfleisch	anbraten
500 g Zwiebeln	hacken
5.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und anschliessend dem Fleisch beigegeben
75 g Bratensauce	
750 g Rüebli	
200 g Tomatenpuree	dem Fleisch beigegeben
2.5 dl Rotwein	ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Basilikum würzen.
2 kg gehackte Tomaten	beigegeben und 15 Minuten auf mittlerer Stufe kochen
750 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.