

Lasagne al forno

von Ruth Hintermeister

Mengen für 27 Personen

Tags: Schwierig, Fleischgericht, benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Basilikum, Paprika, Oregano, Pfeffer

Ausrüstung: Alufolie, Gratinform

| | |
|--------------------------|---|
| 108 g Butter | erhitzen |
| 189 g Weissmehl | beifügen und mit Schneebesen gut verrühren |
| 2.7 Liter Milch | mit kalter Milch ablöschen |
| 810 g Reibkäse | einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet. |
| 10.8 EL Öl | erhitzen (Beginn der Bolognesesauce) |
| 2.7 kg Hackfleisch | anbraten |
| 540 g Zwiebeln | hacken |
| 5.4 Stück Knoblauchzehen | pressen und mit Zwiebeln andünsten und anschliessend dem Fleisch beigegeben |
| 81 g Bratensauce | |
| 810 g Rüebli | |
| 216 g Tomatenpuree | dem Fleisch beigegeben |
| 2.7 dl Rotwein | ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Basilikum würzen. |
| 2.16 kg gehackte Tomaten | beigegeben und 15 Minuten auf mittlerer Stufe kochen |
| 810 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.