

# Lasagne al forno

von Mario Dünki

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht, Schwierig, benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Oregano, Basilikum, Salz, Paprika

Ausrüstung: Gratinform, Alufolie

40 g Butter	erhitzen
70 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
1.0 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
300 g Reibkäse	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
4.0 EL Öl	erhitzen (Beginn der Bolognesesauce)
1.0 kg Hackfleisch	anbraten
200 g Zwiebeln	hacken
2.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und anschliessend dem Fleisch beigegeben
30 g Bratensauce	
300 g Rüeblli	
80 g Tomatenpuree	dem Fleisch beigegeben
1.0 dl Rotwein	ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Basilikum würzen.
800 g gehackte Tomaten	beigegeben und 15 Minuten auf mittlerer Stufe kochen
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 )

etwas aufwändig... aber sehr gut :-)

Mit dem Vorkochen der Platten habe ich schlechte

Erfahrungen gemacht... lieber sein lassen.