

Lasagne al forno MD von Mario Dünki

Mengen für 10 Personen

Komplett zu Hause vorbereiten und in Aluschalen verpacken. Am Abend in den Ofen schieben

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Basilikum, Oregano, Paprika, Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Gratinform, Alufolie

70 g Butter	erhitzen
140 g Weismehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
1.0 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen und würzen
240 g Reibkäse	Reibkäse und Béchamelsauce auf die Zwischenlagen verteilen Der Rest wird am Ende über die Lasagne verteilen.
60 g Butter	Bratbutter erhitzen (Hackfleisch anbraten)
1.0 kg Hackfleisch	anbraten (Feuchtgewicht)
2.5 Stück Zwiebeln	hacken
2.4 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und anschliessend dem Fleisch begeben
68 g Tomatenpuree	dem Fleisch begeben. würzen
1.0 kg gehackte Tomaten	begeben und 30 Minuten auf mittlerer Stufe kochen
800 g Lasagneplatten	Gratinform(en) einfetten und mit Saucen (abwechslungsweise) und Platten füllen. Zwischen- und Endlage mit Reibkäse und Béchamelsauce belegen. Bei 220 Grad 30min backen (die ersten 20min mit Alufolie bedeckt) Lasangeblätter nicht blanchieren.
4.8 Liter Tee	Lindenblüten-/ Pfefferminztee mit einem Schuss Sirup (Holunder/ Pfefferminz) Zucker