



Lasagne (Betty Bossi) von flo8h9

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BKXX060801_0090A-40-de?gad_source=1&gclid=CjwKCAjw7NmzBhBLEiwAxrHQ-WRy-7t6clC2MH6E5iBqlfwE843PHRwo_cXstggW5_kxIVMejScb7hoCR8wQAvD_BwE&gclsrc=aw.ds&ps=10

500 g Rüebli	
500 g Stangensellerie	
5.0 Stück Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
10 g Majoran	
10 g Rosmarin	Gemüse schälen. Rüebli und Sellerie in Würfeli schneiden oder grob reiben. Zwiebeln fein hacken, Knoblauch pressen. Majoran und Rosmarin fein schneiden.
3 cl Olivenöl	
1.5 kg Soja Granulat (wie Hack)	
7.5 dl Rotwein	
500 g gehackte Tomaten	
5.0 dl Bouillon (flüssig)	Wenig Öl im Bratpfopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. anbraten. Herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Öl begeben. Zwiebeln und Knoblauch andämpfen, Tomatenpüree kurz mitdämpfen. Rüebli und Sellerie begeben, kurz weiterdämpfen. Wein und Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Majoran und Rosmarin mit dem Fleisch wieder begeben, mischen, zugedeckt ca.30 Min. köcheln, würzen.
62.5 g Butter	
7.5 EL Mehl	
1.5 Liter Milch	Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Mehl begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen. Milch dazugiessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, würzen, bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist.
1.5 kg Lasagneplatten	
175 g Parmesan	Ofen auf 200 Grad vorheizen. Béchamelsauce in der vorbereiteten Form verteilen. Lasagne-Blätter, Fleisch- und Béchamelsauce lagenweise in die Form schichten, mit Béchamelsauce abschliessen. Käse darüberstreuen. Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen, Lasagne anrichten.