

# Lasagne klassisch

von [simon.eggenschwiler@gmail.com](mailto:simon.eggenschwiler@gmail.com)

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Hackfleisch	Alle Zutaten bereitstellen. Bolognese-Sauce: Fleisch in 2 Portionen anbraten, herausnehmen. Auf einem Teller beiseite stellen.
250 g Zwiebel	klein schneiden zusammen mit Knoblauch, Sellerie und Rüeblli bei mittlerer Hitze in wenig Bratbutter andämpfen.
3.0 Stück Knoblauchzehen	klein hacken und mit Zwiebeln und Sellerie anbraten.
2.5 Stück Rüeblli	klein hacken und mit Knoblauch und Zwiebeln anbraten.
60 g Tomatenpuree	dazugeben und kurz mitdünsten
2.5 kg gehackte Tomaten	Tomaten sowie Bouillon dazugiessen.
3.75 dl Bouillon (flüssig)	Fleisch- oder Gemüse Bouillon
1.0 g Pfeffer	
1.0 kg Salz	
1.25 Liter Milch	Béchamelsauce
5.0 EL Mehl	Béchamelsauce
100 g Butter	Béchamelsauce: Alle Zutaten in einer Pfanne unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat, beiseite stellen.
750 g Lasagneplatten	Form ausbuttern. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 180°C). Lasagne einschichten: Lagenweise Bolognese-Sauce, Lasagneblätter, Béchamelsauce, Sbrinz, Lasagneblätter usw. einschichten. Mit Bolognese-Sauce beginnen, mit Béchamelsauce abschliessen. Restlichen Sbrinz daraufstreuen.
250 g Reibkäse	Sbrinz oder anderer Reibkäse. Im vorgeheizten Ofen je nach Höhe der Schichtung 1 Stunde backen.