

Lasagne (nach Tiptopf) von chrezu95@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Ital. Kräutermischung

750 g Lasagneplatten	
750 g Hackfleisch	
1.0 dl Olivenöl	
150 g Rüebli	
70 g Sellerie	
400 g Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
3.0 EL Mehl	
1.25 kg gehackte Tomaten	
150 g Tomatenmark	
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	
3.0 Stück Lorbeerblatt	
80 g Butter	schmelzen
5.0 EL Mehl	beifügen. auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
1.0 Liter Milch	ablöschen, unter ständigen Rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe weiterkochen. Salz, Muskat
1.0 dl Vollrahm	
100 g Reibkäse	unter die fertige Bechamelsauce mischen

3 Lorbeerblätter