



# Die Speisekarte, Bitte!



TITEL DES REZEPTS: Lasagne

PORTIONEN: 4 personen

ZUTATEN:

Lasagneplatten	150 g
----------------	-------

Rinderhack	500g
------------	------

gehackte Tomaten	800g
------------------	------

Karotten	2
----------	---

Butter	50g
--------	-----

Parmesan (gerieben)	60g
---------------------	-----

Béchamelsauce	
---------------	--

ZUBEREITUNG:



# Die Speisekarte, Bitte!



Alle Zutaten bereitstellen. Bolognese-Sauce: Fleisch in 2 Portionen in heisser Bratbutter anbraten, herausnehmen. Auf einem Teller beiseite stellen.

Zwiebel, Knoblauch, bei mittlerer Hitze in wenig Bratbutter andämpfen.

Tomaten dazugeben und kurz mitdünsten. Pelati oder Tomatensauce sowie Bouillon dazugiessen. Fleisch dazugeben, aufkochen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 30-45 Minuten köcheln. Petersilie dazumischen.

Béchamelsauce: Alle Zutaten in einer Pfanne unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, würzen, beiseite stellen. Form ausbutteren. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 180°C).

Lasagne einschichten: Lagenweise Bolognese-Sauce, Lasagneblätter, Béchamelsauce, Lasagneblätter usw. einschichten. Mit Bolognese-Sauce beginnen, mit Béchamelsauce abschliessen. Restlichen Sbrinz daraufstreuen. Im vorgeheizten Ofen 40-45 Minuten backen.