




Lasagne al forno

Menge	Zutat	Zubereitung
250g	Lasagneplatten	bereitlegen.
<u>Hackfleischsoße:</u> 1 1 Stück 1 1 Zehe 2 EL 250 g 1 Dose	Karotte Sellerie Zwiebel Knoblauch Olivenöl Hackfleisch geh. Tomaten Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum, gekörneter Brühe	-> alle Zutaten schälen und sehr fein würfeln, beiseite stellen. in einer großen Pfanne erhitzen und scharf anbraten. Sobald das Hackfleisch eine krümelige Konsistenz hat das Gemüse zugeben und mitbraten. zugeben und die Soße mit würzen. 20 Min. leicht köcheln lassen.
<u>Bechamelsauce:</u> 2 EL 1 EL 500 ml wenig 1 TL etwas	Butter Mehl Milch Muskatnuss Salz Pfeffer	in einem Topf schmelzen lassen, einstreuen und anschwitzen. Nach und nach mit aufgießen und min. 1 Minute kochen lassen. (rühren!). Mit und und kräftig würzen.
<u>Eischichten der Lasagne:</u> 150 g	 Mozzarella	in eine feuerfeste Auflaufform etwas Bechamelsoße geben. Darauf eine Schicht Nudelplatten legen. $\frac{1}{4}$ der Hackfleischsoße darauf verteilen. Einen großen Schöpfer Bechamelsoße darüber geben. Dann wieder Nudeln auflegen und so weiter verfahren bis die Soßen aufgebraucht sind. Die oberste Schicht besteht aus Bechamelsoße. Zum Schluss wird noch (gerieben) darauf verteilt. 180 °C  ca. 40 Min.