



Lasagne



Für diese Lasagne benötigen Sie neben den Zutaten auch 8 gute Esser. Kalorienzähler und Cholesterinverweigerer müssen leider draussen warten ;)

Die Einkaufsliste wie folgt..

- 1,5 kg Faschiertes gemischt (2/3 Rind- 1/3 Schweinefleisch)
- 2 grosse Zwiebel, 5 Knoblauchzehen
- Thymian, Oregano, Majoran, Basilikum, Lorbeer, Chili
- Paprika scharf und süss/sauer
- 1 Tube Tomatenmark und 1,5 Liter passierte Tomaten
- 0,5 Liter Rindsuppe
- 1 Flasche Rotwein (trockener italienischer Landwein)
- Käse (Butterkäse, Mozzarella und Parmesan)
- 1 Liter Milch
- Butter, Margarine und Mehl
- Salz, frischen Pfeffer
- Olivenöl
- grüne und weisse Lasagneblätter



Was tun?

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden – je feiner desto besser! Diese in einer heissen Pfanne mit etwas Olivenöl goldgelb anschwitzen lassen. Eine grosszügige Menge Tomatenmark einrühren und mit den goldgelben Zwiebeln kurz anziehen lassen.

Jetzt das Faschierte in die Schüssel geben und kurz anrösten. Kurz vor dem Ablöschen mit Wein den Paprika dazugeben.

Nach kurzem Aufkochen die Rindsuppe, welche Sie schon gestern gemacht haben sowie die passierten Tomaten einrühren. Mit Gewürzen, Knoblauch und etwas Chili abschmecken – jetzt 4 Stunden Kochen lassen.

Sie dürfen auch umrühren und müssen immer wieder Kosten!





Béchamelsauce

Butter und Margarine im Topf erhitzen. In die zerlassene Butter Mehl unter ständigem Rühren begeben. Mit Milch aufgiessen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kosten! Eventuell nachwürzen oder auch mit Kräutern verfeinern.



Die Lasagneblätter in einer Form auslegen und mit der Béchamelsauce sowie dem Faschierten und Käse bedecken.

Diesen Vorgang so lange wiederholen bis Ihnen alle Zutaten ausgegangen sind.

Die oberste Schicht grosszügig mit Parmesankäse überziehen und bei 180 bis 200°C ca. 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Das Essen ist fertig – die Gäste sind jetzt auch schon da!

Guten Appetit.

