

Lasagne

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 1 2 EL 300 g 2 EL 100 ml 1 große Dose je ½ TL je 1 TL	Zwiebel Knoblauchzehe Olivenöl Hackfleisch Mehl Rotwein geschälte Tomaten Salz und Pfeffer Oregano und Thymian	Hackfleischsoße schälen und fein würfeln schälen und durchpressen in einem Topf erhitzen gut anbraten Zwiebel und Knoblauch zugeben und ebenfalls anbraten über das Fleisch stäuben und gut umrühren damit das Ganze ablöschen; zugeben im zugedeckten Topf ca. 10 Minuten kochen lassen;
1 EL 1 geh. EL ¼ l ½ Becher etwas	Butter Mehl kalte Milch Crème fraîche Muskat	Béchamelsoße in einem Topf erhitzen hineinstreuen, unter Rühren anschwitzen vorsichtig zugeben, kräftig rühren, bis eine glatte Soße entsteht; einrühren abschmecken;
200 g	Käse	Eine Auflaufform mit Butter einstreichen. Zuerst eine Schicht Fleischsoße einfüllen, darüber etwas Béchamelsoße. Eine Lage Lasagneblätter darauflegen usw. Vorgang zweimal wiederholen und mit einer Lage Fleisch abschließen. darüber streuen; Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 40 Minuten goldbraun backen;