



# Lasagne

Menge	Zutaten	Zubereitung
½ P. Lasagneblätter		
<b>Weißer Soße = Bechamelsoße:</b>		
4 EL 2 EL ½ l 1 ½ TL etwas etwas	Butter Mehl Milch Lorbeerblatt Salz Pfeffer Muskatnuss	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Butter in einem Topf schmelzen</li> <li>- Mehl zugeben, kurz anschwitzen, Topf beiseite stellen</li> <li>- Die Milch intensiv in die <b>Mehlschwitze</b> einrühren</li> <li>- Alle Geschmackszutaten zugeben</li> <li>- Das Ganze auf kleiner Stufe durchkochen</li> <li>- Gut abschmecken</li> </ul>
<b>Fleischsoße</b>		
4 EL 1 1 kl. Stück 1 1 Dose 500 g 1 TL 1 Zehe 1 Tasse 1 TL   200 g	Öl Zwiebel Sellerie Karotte Tomaten Hackfleisch Oregano Knoblauch Wasser Brühenpulver   Geriebener Käse	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zwiebel hacken und andünsten</li> <li>- Sellerie reiben</li> <li>- Karotte schälen, fein würfeln</li> <li>- Das Gemüse in dem Öl andünsten</li> <li>- Hackfleisch zugeben</li> <li>- Würzen</li> <li>- Angießen</li> <li>- Zugeben</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ alles ca. 10 Minuten durchköcheln lassen</li> <li>➤ abschmecken</li> <li>➤ dann abwechselnd mit der Bechamelsoße und den Nudelplatten in eine gebutterte Auflaufform schichten</li> <li>➤ die oberste Schicht ist die weiße Soße mit Käse</li> </ul> <p>BT: 180°C, BZ: 20 Minuten</p>

Dazu passt Salat