



Lasagne

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

Dazu passt Salat