

Lasagne Mamma Maria



Zutaten

1 Kg gehacktes Rindfleisch
750g Teigwaren
(Lasagneplatten)
300g Parmesan
300g Emmentaler (Rezent)
300g Mozzarella
1 Tube Salsapronto
(Migros)
2 Büchsen Pelati
½ Tube Parmadero
7,5 dl Milch
60g Mehl
Basilikum, Knoblauch,
Schalotten, Salz,
Pfeffer, Muskatnuss ...

Und so wird's gemacht

Gehacktes anbraten und mit einem grösseren Schluck Rotwein abschrecken. Parmadero, Pelati usw. dazugeben. Würzen und einkochen lassen (min. 1 Stunde)

Emmentaler- und Parmesan-Käse in eine Schüssel geben und mischen.

Grosse Lasagneform mit etwas Butter einreiben.

Form auffüllen. Teigwaren (roh) – Fleisch – Käse – Teigwaren – Fleisch – Käse usw.

Die oberste Lage besteht aus dem gerupften Mozzarella und Béchamehl.

Béchamehl zubereiten: 7,5dl Milch mit 60g Mehl aufkochen und mit Muskatnuss und Salz würzen und anschliessend auf die Lasagne geben.

Bei auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 30-40 Minuten backen und anschliessen heiss servieren.

Mein Tipp:

Lasagne nur 20 Minuten backen und am nächsten Tag fertig backen. Achte, dass die Lasagne durch und durch heiss ist.