

Lasagne

Zutaten für 6-8 Personen

2 Essl.	Bratfett/Öl	erhitzen
700 g	Rindfleisch gehackt	bei grosser Hitze anbraten
1 Stück	Rüebli	in kleine Würfel geschnitten oder geraffelt
2 Stück	Zwiebeln gehackt	
2 Zehen	Knoblauch gehackt	zum Fleisch geben, unter stetem Rühren dünsten
1 Essl.	Tomatenmark	beigeben, gut durchdünsten
1 dl	Weisswein	ablöschen
500 g	Pelati-Tomaten gehackt	beigeben
7 dl	Bouillon	angiessen, aufkochen, ca. 1 Stunde köcheln lassen
	Gusto italiano	damit abschmecken
25 g	Butter	zerlassen
30 g	Mehl	beigeben, gut verrühren
5 dl	Milch	beigeben, unter stetem Rühren aufkochen auf kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen
	Vital-Aroma	
	Salz, Pfeffer, Muskat	damit abschmecken
500 g	Lasagneblätter oder selbstgemachte Nudelteigblätter	
100 g	Reibkäse	

Fertigstellen:

Form einfetten, mit Lasagneblättern auslegen, mit Fleischsauce bedecken, diesen Vorgang noch 2 mal wiederholen, mit Lasagneblättern abschliessen, die Bechamelsauce darüber verteilen, mit Reibkäse bestreuen (am besten einige Stunden vorher zubereiten, damit die Teigblätter weich werden), im Ofen bei 160° ca. 50 Minuten backen



Die verwendeten Gewürze:

Vital-Aroma

Universalwürze für Suppen, Saucen, Gemüse, Salat, Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Eier und vegetarische Speisen

Gusto italiano

Verleiht allen Teigwarengerichten, Pizza, Crostini, Reis, Fleisch, Saucen, Fisch und Gemüse das typisch italienische Aroma