



Lasagne al forno

9 - 12 Lasagneblätter z.B. Barilla ohne Vorkochen

Käsesauce

1 Essl. Butter	erwärmen, darin
2 Essl. Mehl	dämpfen
3 dl Milch	
2 dl Bouillon	dazu gießen
Salz, Muskat, Rosmarin	dazugeben
1 kleine Zwiebel	unzerkleinert, 15 Min. mitkochen
1 Knoblauchzehe	lassen, wieder herausnehmen.
1 dl Rahm	beifügen
200 g Tilsiter kräftig, gerieben	dazugeben, schmelzen lassen.

Fleischsauce

1 Essl. Öl	erwärmen
500 g gehacktes Rindfleisch	darin gut anbraten
1 Zwiebel, feingehackt	
2 Essl. Tomatenpüree	zugeben und mitdämpfen, mit
2 dl Bouillon	ablöschen, mit
Salz, Pfeffer, Oregano	würzen und 15 Min. schmoren.
3 Essl. Tilsiter, gerieben	und
einige Butterflöckli	über das Gericht verteilen

Eine Gratinform ca. 18x36 cm gut ausbuttern. Eine Lage Lasagneblätter, je 1/3 der Fleisch- und dann der Käsesauce darüber geben. Noch zweimal wiederholen. Die oberste Schicht ist Käsesauce. Das Gericht mit den Butterflöckli sowie den 3 Essl. Tilsiter überstreuen. Im vorgewärmten Ofen bei 200 °C überbacken, bis sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat, ca. 30 Min.

P.S.

Das ist die einfachste Zubereitungsart. Verwendet man die gewöhnlichen Lasagneblätter, diese nach Packungsvorschrift kochen. Es braucht dann etwas weniger Sauce. Aber für beide Arten gilt: soviel, dass die Lasagneblätter gut mit Sauce bedeckt sind.