



Rezept vom 30. Januar 2013

## Lasagne al forno mit gemischtem Salat

*Zutaten (für 12 Personen):*

Lasagne-Teigwaren (ohne vorkochen)

6 EL Öl

1.5 kg Rindshackfleisch

4 gehackte Zwiebeln

4 EL Mehl

3 dl Rotwein

4 x Bouillon-Töpfli

Tomatenpüree

2 Fl. Tomaten passiert sowie gleiche Menge an Wasser dazugeben

1 Zweig Rosmarin gehackt, 1 Prise Thymian,

1 Liter Milch

8 EL Mehl

100 gr Butter oder Margarine

2 EL Senf

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Reibkäse

### Fleischfüllung

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise in Bratpfanne anbraten, Mehl und Tomatenpüree begeben und mitbraten. Mit Rotwein ablöschen.

2 Fl. Tomaten passiert sowie gleiche Menge Wasser dazugeben, Bouillon dazumischen. Beliebig würzen (Paprika, Salz, Pfeffer etc.).

Ca. 15 min kochen lassen.

### Sauce

1 Liter Milch und 8 EL Mehl **unter ständigem Rühren** in der Pfanne aufkochen, ca. 10 Minuten köcheln lassen.

100 g Butter, ca. 2 EL Senf, Gewürze Salz, Pfeffer und Muskatnuss bemischen  
Gratinform einfetten, Teigwaren und Fleischfüllung lagenweise einfüllen, Sauce darüber giessen. Am Schluss Reibkäse darüber streuen.

Backen: Vorgeheizter Backofen, Hitze 220°, in der Mitte ca. 30 Minuten backen.