

die Ebenrainköchin empfiehlt...

Bärlauch-Lasagne



Monatsmenü April 2019 / 4 Personen

500 g Lasagne Blätter

Fleischsauce

1	Zwiebel	klein schneiden und in wenig Butter anschwitzen
500 g	Hackfleisch gemischt	zugeben und mitbraten
1	Karotte	
1	Knollensellerie	würfeln und zum Fleisch geben
2 EL	Tomatenpüree	
½ KL	Paprikapulver	zufügen
2 ½ dl	Gemüsebouillon	ablöschen und etwa 20 Minuten köcheln lassen
	Salz, Pfeffer, Majoran	abschmecken

Bärlauch-Béchamelsauce

50 g	Butter	in einer Pfanne zergehen lassen
50 g	Mehl	in die Butter einrühren
5 ½ dl	Milch	zugeben, gut verrühren und ca. 15 Minuten köcheln lassen
150 g	Bärlauch	in feine Streifen schneiden und einrühren
	Salz, Muskat	würzen

100 g Bergkäse, gerieben

Eine Auflaufform einfetten, den Boden mit Bärlauchsauce bedecken danach eine Schicht Lasagne Blätter darüber legen und abwechselnd Fleischsauce, Lasagne Blätter und Bärlauchsauce einfüllen. Den Abschluss bilden Bärlauchsauce und geriebener Bergkäse

Backen: ca. 35 Minuten bei 200°C in der Mitte des Backofens

Die Ebenrainköchin wünscht "en Guete".

ErnährungPlus
mehr als essen und trinken