

Lasagne

(4 Portionen)

Zutaten:

1 Rezept Lasagneplatten
1 Rezept Tomatensauce
1 Rezept Bechamel mit Käse

500 g Rinderhack
250 g geriebenen Käse

Ergänzend Gemüse wie Brokkoli, Spinat,
Karotten, Erbsen usw



Zubereitung:

Das Hackfleisch unter Rühren krümelig anbraten und die Tomatensauce dazu geben.

In eine Auflaufform etwas von der Sauce geben und dann immer abwechselnd Nudelplatten und Hackfleischsauce (oder/und Gemüse mit Sauce) schichten.

Zum Schluss Bechamel darüber geben und mit Käse bestreuen.

Für ca 30-40 Minuten bei 180°C im Ofen backen, bis der Käse goldbraun ist.

Varianten wären auch

- mit Spinat und Lachs
- Zucchini, Paprika und Spinat
- Meeresfrüchte und Gemüse
- Anderer Käse wie Mozzarella, Gorgonzola, Emmentaler...

...und alles, was man gerne mit Nudeln isst.