# Lasagne

### **Zutaten (für ca. vier Personen)**

#### Ragout

- 2-3 Charlotten
- 500g Rinderhack
- eine große Dose Tomaten
- eine kleine Dose Tomatenmark
- Gemüsefond
- frischer Oregano
- Salz, Pfeffer und je nach Geschmack auch Chili

(ja nach Geschmack kann man die Zutagen auch noch durch Karotten, Sellerie und/oder Knoblauch ergänzen.)

#### **Béchamelsauce**

- 0,9 Liter Milch
- 50g Butter
- 50g Mehl
- Muskat
- Salz

#### was dann noch fehlt

- Lasagnenudeln
- mind. 250g Gouda am Stück
- mind. 50g Parmesan am Stück

## **Zubereitung**

Т			
_	•	٠	•

2. ...

3. ...

From

http://wiki.neumannsland.de/ - Patricks DokuWiki

Permanent link:

http://wiki.neumannsland.de/rezepte:lasagne

Last update: 2019/09/23 15:30

