

## Lasagne

### Zutaten für 6-8 Personen

2 Essl.	Bratfett/Öl	erhitzen
700 g	Rindfleisch gehackt	bei grosser Hitze anbraten
1 Stück	Rüebli	in kleine Würfel geschnitten oder geraffelt
2 Stück	Zwiebeln gehackt	
2 Zehen	Knoblauch gehackt	zum Fleisch geben, unter stetem Rühren dünsten
1 Essl.	Tomatenmark	beigeben, gut durchdünsten
1 dl	Weisswein	ablöschen
500 g	Pelati-Tomaten gehackt	beigeben
7 dl	Bouillon	angiessen, aufkochen, ca. 1 Stunde köcheln lassen
	<b>Gusto italiano</b>	damit abschmecken
25 g	Butter	zerlassen
30 g	Mehl	beigeben, gut verrühren
5 dl	Milch	beigeben, unter stetem Rühren aufkochen auf kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen
	<b>Vital-Aroma</b>	
	Salz, Pfeffer, Muskat	damit abschmecken
500 g	Lasagneblätter oder selbstgemachte Nudelteigblätter	
100 g	Reibkäse	

### Fertigstellen:

Form einfetten, mit Lasagneblättern auslegen, mit Fleischsauce bedecken, diesen Vorgang noch 2 mal wiederholen, mit Lasagneblättern abschliessen, die Bechamelsauce darüber verteilen, mit Reibkäse bestreuen (am besten einige Stunden vorher zubereiten, damit die Teigblätter weich werden), im Ofen bei 160° ca. 50 Minuten backen



---

### Die verwendeten Gewürze:

#### **Vital-Aroma**

Universalwürze für Suppen, Saucen, Gemüse, Salat, Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Eier und vegetarische Speisen

#### **Gusto italiano**

Verleiht allen Teigwarengerichten, Pizza, Crostini, Reis, Fleisch, Saucen, Fisch und Gemüse das typisch italienische Aroma