

Lasagne Bolognese

8 Portionen

1 h

Zubereitung

- 1 Das fertige Ragú in einem Topf mit den passierten Tomaten zum Köcheln bringen.
- 2 Die Milch in einem Topf aufwärmen. In der Zwischenzeit die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Das Mehl hinzugeben und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten anschwitzen.
- 3 Nach und nach die warme Milch zur Mehlschwitze geben und mit einem Schneebesen zu einer glatten Sauce unterrühren.
- 4 Eine Auflaufform mit Lasagneblättern auslegen. Komplett mit einem Teil des Ragús bedecken und etwas Bechamél-Sauce darübergeben. Wiederholen bis die Auflaufform gefüllt ist.

Zutaten

1/2	Ragú Bolognese
200 g	passierte Tomaten
300 ml	Milch
25 g	Butter
25 g	Mehl
500 g	Lasagneblätter
??? g	Mozzarella
etw.	Parmesan

Lasagneblätter garen durch direkten Kontakt mit Sauce; für gleichmäßiges Garen sicherstellen, dass alle Lasagneblätter bis zum Rand mit Sauce bedeckt sind.

Lasagne kann gut vorbereitet und gebacken und dann erneut erwärmt werden.