

# Lasagne



## So geht`s

Zuerst 3 Löffel Öl erhitzen und damit das Hackfleisch 2-3min anbraten. Zerschneide die Zwiebeln in feine Stücke und

dünste sie 2-3min mit. Alle Gewürze und das Tomatenpüree in die Pfanne geben und 15-20min köcheln lassen.

In einem zweiten Topf die Butter und 2 Esslöffel Mehl andünsten. Ein Becher Milch beifügen, gut rühren und ca. 5 Min. köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Mit etwas schwarzem Pfeffer und ein wenig Salz würzen.

Eine Lage Lasagne Blätter in eine ofenfeste Form legen, etwas Hackfleisch- und Béchamelsauce darüber giessen. 4–5-mal wiederholen, bis fast alle Lasagne Blätter aufgebraucht sind. Die letzten Lasagne Blätter und der geriebene Mozzarella darüber geben. Die ofenfeste Form in den Ofen schieben und bei 200 Grad für 20min backen. Dann habt ihr schon eure Lasagne.

## ZUTATEN

300 Hackfleisch

2 Zwiebeln

1 Packung Lasagne

250 Rahm

1 Packung Tomatenpüree

100g Butter

2 Esslöffel Mehl

3 Löffel Öl

1 Becher Milch

geriebener Mozzarella

Gewürze

ein wenig Paprikaflocken

ein wenig schwarzer Pfeffer

etwas Salz