

Schnelle Lasagne

Zutaten

500g Bolognesesauce und
200g Gekochter Schinken
von Hartmanns Putenhof

Lasagne-Teigplatten

100ml Wasser oder Sahne

200ml Béchamel

250g geriebener Käse

Zubereitung

Die fertige Bolognesesauce mit Wasser oder Sahne verdünnen, so dass genügend Flüssigkeit von den Teigplatten aufgenommen werden kann.

Sauce, Schinken und Teigplatten abwechselnd in eine feuerfeste Form schichten, Béchamel darüber geben und mit geriebenem Käse bestreuen.

Im Backofen bei 150°C ca. 30min backen.

Zum Test, ob die Teigplatten durch sind, mit einem Messer einstechen.



Guten Appetit

Als Beilage empfehlen wir
grünen Salat

... auch eine Möglichkeit

Sie können unsere Bolognesesauce natürlich auch für Spaghetti verwenden oder durch Hinzugabe von Zwiebeln, Mais, Bohnen und Chili ein leckeres Chili con Carne kochen.

Béchamel selbst gemacht

15g Butter in einem Topf vorsichtig schmelzen lassen, 15g Mehl einrühren, jedoch keine Farbe annehmen lassen. 250ml kalte Milch unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und ca. 15min köcheln lassen.