

Spezialitads dal Grischun



LASAGNE AL FORNO

Raffinierte Mahlzeit, Währschaft und bei Ihren Gäste sicher beliebt

Zutaten (für 4 Portionen)

- 200 g Lasagneblätter

Für die Fleischsauce

- 1 bis 2 Esslöffel Öl
- 100 g Speckwürfel
- 200 g gehacktes Rindfleisch
- 1 Zwiebel, 1 - 2 Knoblauchzehen, 1 Karotte, 1/4 Sellerie, ¼ Lauch, 2 Tomaten
- 1 dl Rotwein, 1 dl Bouillon
- Salz, Pfeffer und Oregano
- 150 g Rohschinken in Scheiben geschnitten

Für die Käsesauce

- 30 g Butter
- 1 - 2 Esslöffel Mehl
- 2 dl Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 1 dl Rahm
- 50 g geriebener Käse

Zubereitung

**(Vorbereitungszeit: 30 Minuten,
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten)**

Zubereitung Fleischsauce

Das Öl erwärmen, die Zwiebeln, Knoblauch kurz andünsten und dann das klein gewürfelte Gemüse mitdünsten. Das Rindfleisch mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und nach einigen Minuten dazugeben und kurz anbraten. Danach mit dem Rotwein ablöschen und die Bouillon dazugiessen. Weiterköcheln lassen, bis die Sauce dickflüssig wird.

Zubereitung Käsesauce

Butter leicht erwärmen und das Mehl rösten. Milch und Rahm dazugiessen und aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse darunterziehen und zu einer dick-flüssigen Masse einkochen, dann warmstellen.

Zubereitung Lasagne

Die Lasagne bissfest kochen, lageweise in Gratinform mit der Fleischsauce, dem Rohschinken und den Speckwürfel in eine vorgewärmte Gratinform einfüllen. Die vorbereitete Käsesauce darüber verteilen, mit geriebenem Käse bestreuen. Wenig Butter darüber verteilen und im Ofen ca. 15 bis 20 Minuten goldgelb backen. Ofen vorheizen.



SURSELVA



minipic