

Gemüse-Fleisch-Lasagne



Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	250 g
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	1 Pkg.
Gewürze	Etwas / nach Bedarf
Lasagneblätter	Etwas / nach Bedarf
Gemüse	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Vollmilch	250 ml
Weizenmehl (glatt)	2 EL (Esstlöffel)
Margarine / Thea	2 EL (Esstlöffel)
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zwiebel in Stücke schneiden, Gemüse (alles was das Herz beghert) in Stücke schneiden, Zwiebel in Fett anrösten, Hackfleisch zugeben, mitrösten, würzen, Gemüse zugeben, mitrösten;

Rohr vorheizen 180 Grad, O/U-Hitze;

Fett in einem Topf zerlaufen lassen, Mehl zugeben, sofort mit Schneebesen verrühren, Milch zugeben, fest mit Schneebesen verrühren;

Tomatensauce über das Fleisch-Gemüse geben; mitköcheln lassen;

Lasagneblätter in eine Form legen, einen Teil des Fleisch-Gemüses drauf geben, eine Teil der Bechamelsauce (Mehl, Fett, Milch) darüber geben, einen Teil des Käses darüber geben; dann wieder Lasagneblätter .. so lange bis nix mehr da ist! mit Bechamehsauce und anschließend Käse abschließen.

Ab ins Rohr damit! so lange bis der Käse schön braun ist!

: -)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-352-Gemuese-Fleisch-Lasagne.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at