

**Menü** ≡**ZUTATEN:**

400 Gramm Rinderhack

250 Gramm Mozzarella

1 Gemüsezwiebel

1 EL Tomatenmark

500 ml passierte Tomaten

3 EL Pizzaiolos Secret von Royal Spice *

50 Gramm Butter

50 Gramm Mehl

300 ml Milch

0,5 TL Muskatnuss

Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

Ca. 10 Lasagneplatten

Öl zum Anbraten

[Startseite](#) | [Rezepte](#) | [Dutch Oven](#) | Lasagne

ZUBEREITUNG:

1. Das Rinderhack mit Pfeffer, Salz, Paprika würzen und in einer Pfanne anbraten.
2. Die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden und ebenfalls mit anbraten. Tomatenmark mit hinzugeben.

3. Die passierten Tomaten mit dem Pizzalios Secret würzen und mit in die Pfanne geben. Alles aufkochen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Bechamelsauce machen: Die Butter in einem Topf erhitzen, wenn die Butter zerlaufen ist, das Mehl hinzugeben und rühren. Die Milch vorsichtig hinzugeben und immer weiter rühren. Die Sauce hat hinterher eine leicht klebrige Konsistenz.
5. Zusammenbau: In die Kastenform * zuerst die Tomatensauce geben, darauf Lasagne Blätter, darauf zerrupfen Mozzarella und dann die Bechamelsauce, wieder Tomatensauce usw. Abschließen werden wir mit Tomatensauce, darüber dann den Rest Mozzarella verteilen.
6. Das Ganze dann bei 5 Kohlen unten und 7 Kohlen oben für ca. 50 Minuten backen.

Einfach lecker. Das Gewürz von Royal Spice könnte ich momentan einfach zu allem essen. So lecker! Leider bin ich mit den Fotos etwas unzufrieden, aber gerade bei einer Lasagne kommt es da ja auch mehr auf den Geschmack an.





**Vom Handwerksbäcker
gebacken und
deutschlandweit
versendet!**

www.burger-buns.com



Cevapamaker

DIE SCHNELLSTE CEVAPCICI PRESSE ALLER ZEITEN

Bestbewertet



✓ 30 CEVAPCICI IN 5 MINUTEN

✓ AUCH FÜR KROKETTEN & CO.

✓ HÖCHSTE QUALITÄT MADE IN EU



NAMIBIAN BRAAI

GRILLKULTUR ERLEBEN

WWW.KUELBS-STEAKS.COM



