

Lasagne Rezepte

Lasagne al forno

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Lasagne, Nudel, Teigware

		die Bechamelsauce:	
40 g	Butter, evtl. mehr		Salz
2	Essl. Mehl, evtl. mehr		geriebene Muskatnuss
	Wasser, etwas	2	Tassen Sugo alla Bolognese
1/4 Liter	Milch		-(s. Rezept)
		für die Lasagne:	
	Fertiger, in 6-8 cm breite		-evtl. mehr
	-Nudeln geschnittener		Butter für die Form
	-Spinatteig	150 g	Parmesankäse oder Pecorino,
	(s. Rezept "Lasagne verde"		-geriebener
	- oder Eiernudelteig)		Butterflöckchen
2	Liter siedendes Salzwasser, ,		

Zur Bechamelsauce macht man eine lichte Einbrenne aus Butter und Mehl, löscht unter Rühren mit dem Saucenbesen mit wenig kaltem Wasser ab und füllt mit Milch zu einer knötchenfreien sämigen Sauce auf. Mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen und noch etwa 20 Minuten durchkochen lassen. Bechamelsauce wie "Sugo alla Bolognese" müssen bereitstehen, ehe man die breiten Bandnudeln in kleinen Portionen in viel siedendes Salz- Wasser gleiten lässt, 5-6 Minuten kocht, mit dem Seihlöffel behutsam herausfischt und zum Trocknen auf ein sauberes Küchentuch ausbreitet. Die Prozedur nimmt einige Zeit in Anspruch, ist aber erforderlich, um das Aneinanderkleben der unhandlichen breiten Bänder zu vermeiden. In eine gebutterte feuerfeste Form gibt man zuerst eine Schicht Bandnudeln, darauf einen Schöpflöffel "Sugo alla Bolognese", geriebenen Parmesankäse, Bechamelsauce, Reibkäse, wieder eine Schicht Bandnudeln und so fort, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Lage sollte Bechamelsauce sein, reich mit geriebenem Käse überstreut und mit Butterflöckchen besteckt.

Die Form wird in den vorgeheizten Ofen geschoben und eine gute halbe Stunde goldgelb überbacken.