

# Lasagne

## Zutaten für 6 Personen:

250g Rinderhackfleisch

1 Zwiebel

Olivenöl

wenig Salz, Pfeffer, Feinwürzmittel, Basilikum

Wasser zum Ablöschen

## Für die Käsesoße:

30g Margarine

30g Mehl

200 ml Sahne

400 ml Wasser

Feinwürzmittel

Etwas geriebener Muskat

100g geriebener Goudakäse

etwas Zitronensaft

200g Lasagneblätter (käuflich)

Margarine für die Form

## Zum Bestreuen:

Ca 50g geriebener Goudakäse

## Zubereitung:

*Hackfleischsoße: Hackfleisch und fein geschnittene Zwiebel im heißen Öl anbraten, würzen und mit soviel Wasser ablöschen, bis eine sämige Soße entsteht.*

*Käsesoße: Aus Margarine und Mehl eine helle Schwitze herstellen, mit Sahne und Wasser ablöschen, zu einer Soße verkochen und mild würzen. Käse zugeben, schmelzen lassen und die Soße mit Zitronensaft verfeinern.*

*Eine flache Auflaufform mit Margarine leicht einfetten. Hackfleischsoße, Lasagneblätter und Käsesoße schichtweise einfüllen. Die oberste Schicht soll die helle Soße sein. Mit geriebenen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 C. in 30-40 Min. goldgelb backen*

*Tipp: Achtet darauf, dass beide Soßen sämig genug sind, damit die Lasagneblätter beim Backen ausreichend quellen können.*

*Den Salzgehalt des Käses beim Würzen beachten.*

*Beim Backen im Backofen verstärkt sich zusätzlich der Salzgeschmack.*

*Guten Appetit!!*