

# Lasagne al Forno

*Für 4-6 Personen*

## Zutaten:

1 Rezept	Sauce Bolognese	Béchamelsauce:	2 Tassen Milch
	Béchamelsauce	60 g	Butter
	Butter	60 g	Mehl
10 EL	Parmesan		Salz
1 Packung	Lasagne Blätter (vorgekocht)		

*Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (wenn die Sauce Bolognese vorhanden ist) & 30 Minuten Backzeit*

1. Die Sauce Bolognese nach Rezept zubereiten (Achtung – dauert ca. 3 Stunden)
2. Für die Béchamelsauce, Butter in einer Pfanne schmelzen, das Mehl langsam unterziehen und glattrühren. Die erhitze Milch langsam und portionsweise unter ständigem Rühren zugeben. Mit Salz abschmecken und unter ständigem Rühren kurz aufkochen
3. In eine feuerfeste Auflaufform eine dünne Schicht Sauce Bolognese, etwas Béchamelsauce und Parmesan geben. Mit einer Schicht Lasagne Blätter abdecken.
4. Die Schichten wiederholen bis die Auflaufform (nicht komplett) gefüllt ist Mit einer Schicht Sauce Bolognese und Béchamelsauce abschließen.
5. Parmesan (etwas mehr) drüberstreuen und Butterflöckchen daraufsetzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 20-30 Minuten backen bis sich eine Kruste gebildet hat.

*Am besten etwas mehr Wasser als normal zu der Sauce Bolognese zugeben, da die Lasagne Blätter Wasser aufsaugen müssen um weich werden zu können. Die Schwierigkeit ist allerdings, die Menge Wasser richtig abzuschätzen.*