
LASAGNE

1 Zwiebel kleinschneiden und in
1 EL Öl anbraten.
300g Hackfleisch dazugeben, anbraten lassen und dabei
kleinbröseln.
2 EL Tomatenmark
125ml Wasser unterrühren.
Zugedeckt ca. 10 Min. kochen lassen. Mit
1 Prise Salz
Pfeffer
1 TL Thymian würzen.

Béchamelsauce:

40g Butter zerlassen.
40g Mehl hinzugeben und unterrühren. Nach und
nach
750ml Milch hinzugeben, kräftig unterrühren.
Topf von der Kochstelle nehmen. Die
Sauce mit
Salz
Pfeffer abschmecken.

etwa 150g Lasagneblätter schichtweise mit dem Mett und der Sauce
in eine gefettete Auflaufform geben. Ganz
unten sollten sich Lasagneblätter, oben
Sauce befinden.

150g geriebenen Pikantje darüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca.
40 Min. backen.