

Lasagne mit Oregano Kompakt



(c) Margit Gietler/nmg-design

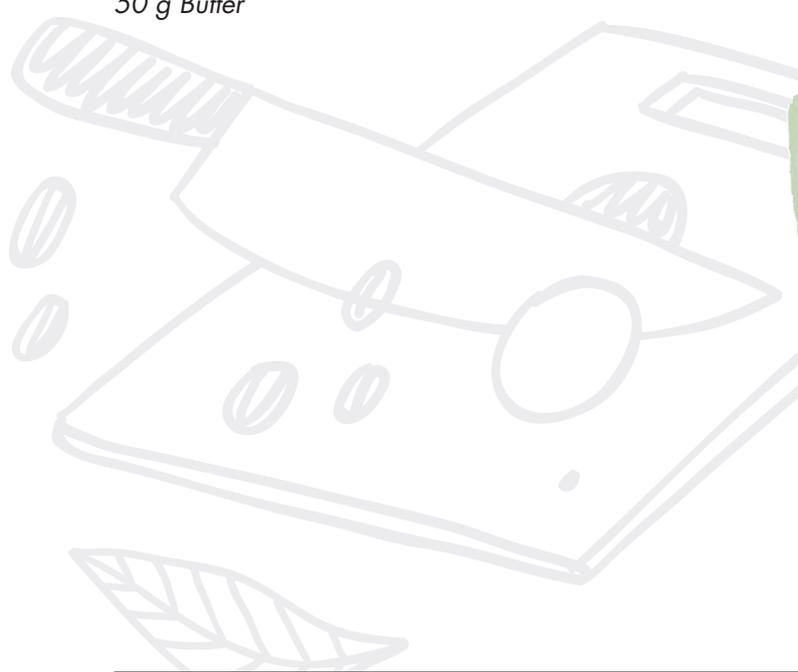
ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

12 Lasagneblätter
400 g Sauce Bolognese
200 g Bechamelsauce (Milch, Butter,
Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss)
frischer Oregano
Parmesan zum Bestreuen
50 g Butter

ZUBEREITUNG DER LASAGNE

In eine gebutterte Form abwechselnd Lasagneblätter, Sauce Bolognese (mit frischem Oregano verfeinert) und Bechamelsauce schichten. Den Abschluß bilden Bechamelsauce und Parmesan. Im Backofen bei 180° C ca. 25 min backen.

Anstelle von Fleischsugo kann man mit Tomatensauce und Scheiben von Gemüse leicht und schnell eine vegetarische Variante hervorbringen.



Wir wünschen
guten Appetit!

