

Lasagne „daLisa“

Zutaten für 2 Personen:

- 8 Lasagneblätter (ohne Vorkochen)
- 80 g frisch geriebener Parmesan
- 10 g Butter (zum Einfetten der Auflaufform)
- 1 Glas 350 g Weckzeit Sauce
Tomate-Olive „daLisa“

Für die Béchamelsauce:

- 1/2 l Milch
- 30 g Mehl
- 30 g Butter
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- Salz

Für die Béchamelsoße in einem Topf die Butter zerlassen und das Mehl darin kurz anschwitzen. Unter Rühren nach und nach Milch hinzufügen. Mit Muskat und Salz würzen, einmal aufkochen, dann abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Ober-Unterhitze). Auflaufform mit etwas Butter rundherum einfetten. Den Boden mit einer Schicht daLisa-Sauce bedecken. Darauf Lasagneblätter schichten, darüber wieder daLisa-Sauce und Béchamelsauce geben. So weiter verfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte mit Béchamelsauce enden. Zum Schluss gleichmäßig mit dem geriebenen Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 20 Minuten backen.

Tipp: Vor dem Servieren einige Minuten im abgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Guten Appetit!