

Lasagne

Zutaten:

Für 30 Kinder

1,5 kg Hackfleisch

1 kg Karotten

1 kg Sellerie

1 kg Lasagnenudeln

5 Zwiebeln

Knoblauchzehen

Tomatenmark

6 Dosen gewürfelte

Tomaten

Kräuter der Provinz

Salz & Pfeffer

2 Packungen geriebenen

Käse

500 ml Sahne

400 g Schmand

Vorbereitung / Zubereitung:

Zwiebeln, Karotten & Sellerie in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln glasig anbraten, dann Karotten, Sellerie und Tomatenmark hinzugeben. Gleichzeitig kann das Hackfleisch angebraten werden. Das Gemüse mit dem Fleisch zusammenführen, die Tomaten dazu geben und mit den Gewürzen abschmecken und etwas ziehen lassen.

Anstatt der Béchamelsoße verwenden wir zur Erleichterung Sahne und Schmand was wir miteinander vermischen.

Beim belegen als 1. Schicht die Bolognese legen dann die Nudeln und zum Abschluss die Sahnesoße. Solange wiederholen bis die Form voll ist am ende mit Käse bestreuen.

Bei 180 Grad ca. 40 Minuten im Ofen lassen.