

# Lasagne alla Bolognese

Vorbereitungszeit <sup>1</sup>: 180 Minuten } 3¾ Stunden  
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4 - 6
Lasagneblätter	St.	15
Mozarella in Scheiben bzw. kleinen Stücken	g	200
Parmesan gerieben	g	40
Ragù alla Bolognese		
Béchamelsauce		

### VORBEREITEN:

1. Ragù alla Bolognese von 600 g Gehacktem zubereiten.  
Zubereitungszeit 3 Stunden <sup>1</sup>.
2. Ein Liter Béchamelsauce zubereiten.  
Zubereitungszeit 1¼ Stunden <sup>1</sup>.
3. Backofen vorheizen.

### ZUBEREITUNG:

1. Auflaufform fetten.
2. Ein Sechstel des Ragù und ein Sechstel Béchamelsauce und darüber 3 Lasagneblätter aufschichten. So vier mal weiter einschichten.
3. Am Schluss die Béchamelsauce mit dem Mozarella belegen und dem Parmesan bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen backen.
5. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	220		20
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	250		20

<sup>1</sup> Ragù und Béchamelsauce können am Vortag zubereitet werden.