

LASAGNE MIT HELLEM RAGOUT



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Nudelteig ausrollen und in große Rechtecke schneiden, kurz in kochendes Salzwasser geben und auf einem Tuch trocknen lassen. In der Zwischenzeit die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und die helle Mehlschwitze einrühren; Èragùbianco und den Parmesankäse dazugeben. Mit geriebener Muskatnuss und einer Prise Salz würzen. Nun den Boden einer rechteckigen Gratinform mit Teigplatten auslegen, die vorbereitete Béchamelsauce mit Ragoutwürze und Parmesankäse darauf verteilen. Mit weiteren Teigplatten abdecken und auf diese Weise 4–5 Schichten bilden. Zum Abschluss mit geriebenem Parmesankäse bestreuen. Die Lasagne etwa 45 Minuten bei 180 °C im Ofen gratinieren.

Menù-Zutaten

115 g Roux Bianco - BN1X
400 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Helle Sauce aus Hähnchen- und Kalbfleisch) - SR1

Zutaten

n.B. Muskatnuss
100 g Parmesankäse
850 g Milch
180 g Frischer Nudelteig aus Eiern