

LASAGNE MIT RADICCHIO-SAUCE UND SPECK



Menù-Zutaten

100 g Roux Bianco - BN1X
150 g Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81
150 g Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81

Zutaten

300 g Speck
300 g Frische Eiernudeln
1000 g Milch
n.B. Parmesankäse
n.B. Muskatnuss
n.B. Salz

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

FÜR 8 PERSONEN

Nudelteig ausrollen und in große Rechtecke schneiden, kurz in reichlich kochendes gesalzenes Wasser geben und auf einem Tuch trocknen lassen. In der Zwischenzeit die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und die helle Mehlschwitze einrühren. Die Sauce mit rotem Radicchio und den geriebenen Parmesankäse dazugeben. Mit geriebener Muskatnuss und einer Prise Salz würzen. Nun den Boden einer rechteckigen Gratinform mit Teigplatten auslegen, die vorbereitete Béchamelsauce mit Radicchio, den Speck und den geriebenen Parmesankäse darauf verteilen. Mit weiteren Teigplatten abdecken und auf diese Weise 4 oder 5 Schichten bilden. Zum Abschluss mit geriebenem Parmesankäse bestreuen. Die Lasagne etwa 45 Minuten bei 190 °C im Ofen gratinieren.