

## LASAGNE MIT RADICCHIO-SAUCE UND SPECK



**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.

### 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