

## LASAGNE MIT RADICCHIOSAUCE UND SPECK



### Menù-Zutaten

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

### Zutaten

15 g Parmesankäse  
300 g Speck  
n.B. Salz  
1 L Frischmilch  
250 g frischer Eiernudelteig

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

#### FÜR 1 GRATINFORM

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. Die Sauce mit rotem Radicchio und geriebenen Parmesankäse dazugeben. Mit Muskatnuss und einer Prise Salz würzen. Nun den Boden einer rechteckigen Gratinform mit Teigplatten auslegen, die vorbereitete Béchamelsauce mit Radicchio, den in Scheiben geschnittenen Rohschinken und den geriebenen Parmesankäse darauf verteilen. Mit weiteren Teigplatten abdecken und auf diese Weise 5 oder 6 Schichten bilden. Zum Abschluss mit geriebenem Parmesankäse bestreuen. Die Lasagne etwa 30 Minuten bei 190 °C im Ofen gratinieren.