



DE-ÖKO-064
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft



MITTEL

Bio-Rezept für

Lasagne für die ganze Familie

Schälen bzw. häuten Sie die Karotte, Zwiebel und Tomaten und schneiden Sie alles in feine Würfel.

Die Zwiebeln in Öl andünsten, das Hackfleisch hinzufügen, anbraten und mit Salz und **Bio-Familienpasta** würzen. Geben Sie das Gemüse hinzu und lassen die Masse eine halbe Stunde köcheln.

Für die Béchamel-Sauce Butter in einem Topf zerlassen und Mehl unterrühren. Mit Milch verrühren und offen bei schwacher Hitze 20–25 Minuten leicht sämig einkochen lassen, dabei mehrmals umrühren und mit Salz und Muskat würzen.

Nun abwechselnd das Hackfleisch, die Béchamel-Sauce und Lasagne-Blätter in die Auflaufform schichten. Den Käse darübergeben und im vorgeheizten Backofen ca. 30–35 Minuten bei 170 °C überbacken, bis der Käse goldgelb ist.

Zutaten für 4 Personen:

- | | |
|---------------------------------|------------------|
| ca. 8 Blätter Lasagne | für die |
| 500 g Hackfleisch, gemischt | Béchamel-Sauce: |
| 750 g frische Tomaten | 40 g Butter |
| 1 Zwiebel | 40 g Mehl |
| 1 Karotte | ca. 600 ml Milch |
| 150 g Käse, gerieben | Salz |
| ca. 2 TL Salz | 1 Msp. Muskat |
| 3,5 TL Bio-Familienpasta | |
| Olivenöl | |
| Basilikum, frisch | |

Als Beilage empfehlen wir einen gemischten grünen Salat mit halbierten Cocktailtomaten.

Guten Appetit!



[f /scheidgewuerzkontor](https://www.facebook.com/scheidgewuerzkontor)

[t /scheidgewuerze](https://www.twitter.com/scheidgewuerze)

scheid-gewürzkontor gmbh · Clasenweg 6–9 · D-66802 Überherrn
Telefon (06836) 922 99 0 · www.scheid-gewuerzkontor.de