

Lasagne verdi alla Bolognese

Für 8 Personen · Form 25 x 35 cm, mindestens 6 cm hoch

ZUTATEN

Zum Schichten

- 1 kg** frische Lasagneblätter, am besten grüne
- 1 kg** Ragù
- 400 g** Parmigiano, gerieben
- 200 g** Butter, davon 100 g für die Béchamel

Béchamel

- 100 g** Mehl
- 1 Liter** Vollmilch
- Salz, Muskatnuss

ZUBEREITUNG

- 1 Für die Béchamel 100 g Butter schmelzen, das Mehl einrühren und kurz anschwitzen, ohne dass es Farbe nimmt.
- 2 Die Milch nach und nach angießen und unter Rühren aufkochen. Die Sauce soll binden, aber gut fließen – die rohen Blätter nehmen Flüssigkeit auf. Mit Salz und Muskat abschmecken.
- 3 Die Lasagneblätter roh verwenden, nicht vorkochen, und nur auf Formgröße zuschneiden.
- 4 Den Boden der Form buttern und ein paar Löffel Ragù und Béchamel darauf verteilen.
- 5 Mit Teigstücken belegen, darauf ein dünner Schleier Béchamel, reichlich Ragù, Butterflöckchen und viel Parmesan. Die Blätter bis an den Rand bedecken, sonst bleiben sie hart. Mit dem Zahnstocher einstechen.
- 6 Nach mindestens sechs Schichten mit Teig abschließen. Darauf Ragù mit etwas Béchamel, Butterflöckchen, Parmesan und in jede Ecke ein Stückchen Butter.
- 7 40 bis 45 Minuten bei 180 Grad backen, die ersten 25 Minuten mit Alufolie abgedeckt. Danach zehn Minuten ruhen lassen.

Keine Mozzarella, kein Ricotta, keine hartgekochten Eier. Aus 5 kg Ragù werden fünf Lasagnen.

