Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



Lasagne

Zubereitung

Zwiebeln schneiden, in BONA Pflanzenöl anrösten, Faschiertes dazugeben und mitrösten, dann Tomatenmark und passierte Tomaten zufügen, würzen und über Nacht stehen lassen.

BONA Pflanzenöl erwärmen, Mehl dazugeben, Milch beifügen und verrühren, unter ständigem Rühren auf höchster Stufe weiterkochen, bis die Konsistenz fester wird, in ein Wasserbad stellen und weiterrühren, würzen mit Salz, Muskat und Zitronensaft, am Schluss Dotter beifügen.

Iin die Form etwas Bechamel Sauce geben, dann erste Nudelschicht einlegen (ohne dass Nudelblätter überlappen), Fleischsauce, Bechamel, Nudeln, Fleisch, Bechamel, Nudeln, Bechamel und mit Käse bestreuen.

Bei ca. 200 Grad Umluft 45 Minuten backen (nach etwa der Hälfte der Zeit auf 180 Grad zurückschalten). Lasagne aus dem Rohr nehmen und 10 Minuten rasten lassen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Alexandra Wurian.

Zutaten

Sugo:

- 2 große Zwiebeln
- 1,2 kg Faschiertes (120 dag)
- 1 ½ Tuben Tomatenmark
- eine Flasche (ca. 700 g) passierte Tomaten
- Salz, Oregano, BONA Pflanzenöl

Bechamel-Sauce:

- 8 dag BONA Pflanzenöl
- 10 dag Mehl
- 1 Liter Milch
- 1 Dotter
- Saft einer Zitrone
- Salz, Muskatnuss

Käsekruste:

- ca. 25 – 30 dag Käse (reiben)