

Lasagne à la Béchamel

Zutaten für: 3 Portionen

1	Essl.	Sonnenblumenöl
200	Gramm	Hackfleisch, halb und halb
400	ml	Wasser, 1 Beutel fix & frisch Lasagne
1	Pack.	Les Sauces Béchamel
6	Blätter	Lasagne
50	Gramm	Käse, gerieben
		Zubereitungszeit: 50 Min

Anleitung:

1. Backofen auf 200°C vorheizen.
2. In einer Pfanne Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und Hackfleisch darin anbraten.
3. Wasser zugießen und MAGGI fix & frisch Lasagne einrühren, zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr 5 Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren. In eine flache Auflaufform abwechselnd Bologneser Soße, Sauces Béchamel und Lasagne schichten. Mit der Béchamelsoße beginnen und abschließen.
4. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 30 Min. backen.

Ernährungsinfo Je Portion: B: 2311 kJ (551 kcal) N: E 24g, KH 34g, F 35g