

Lassagne

(1 Blech ca. 6-8 Personen)

Teig:

8 Eier Gr.M

400 g Weizenmehl

400 g Hartweizen-Gries

Salz nach Belieben

Mehl und Salz mischen, eine Mulde bilden, die Eier in die Mitte geben und zu einem Teig verkneten.
Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1,5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen

Ragout Bolognese

1 Zwiebel,

2 Karotten,

2 Selleriestangen

1,5 kg gemischtes Hackfleisch

Basilikum, Rosmarin, Salbei

Tomatenmark

Gemüsebrühe