

Zutaten

- 150 g geriebener Parmesan

Hauptgang

Lasagne

Entdecken Sie unser köstliches Lasagne-Rezept mit Parmesan. Kochen Sie mit uns in den Kochateliers und genießen Sie italienische Pasta! Jetzt ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Die Lasagneform erst mit Bechamelsoße und Parmesan, dann mit Teigplatten bedecken, Ragù darauf verteilen, dann wieder Bechamel und Parmesan. Bis zu 4 Schichten aufhäufen. Abgeschlossen wird mit Ragù, Bechamel und Parmesan.
2. Im vorgeheizten Backofen auf 220 °C Ober- Unterhitze für 25 Minuten backen.