



**COOKING ALEX EMPFIEHLT:**  
**LASAGNE AL FORNO**  
FINK IN DER AU | PRESSBAUM



VIDEO REZEPT ZUM NACHKOCHEN:  
**[WWW.COOKINGALEX.TV/FINKINDERAU](http://WWW.COOKINGALEX.TV/FINKINDERAU)**



»NACH 4 STUNDEN  
KOCHEIT PASSIERT  
ETWAS MAGISCHES.«

**MICHAEL VOITL**, CHEFKOCH

## LASAGNE AL FORNO

### EINKAUFSLISTE:



- 1 Zwiebel
- 1 Selleriewurze
- 1 Karotte groß
- 1 gelbe Rübe groß
- 1 kg Faschiertes vom Schwein
- 1 1/2 L Vollmilch
- 2 Flaschen passierte Tomaten
- 4 Knoblauchzehen
- 150g Butter
- 2 PKG Lasagneblätter
- Glattes Mehl
- Frischer Parmesan
- Basilikum frisch oder getrocknet
- Oregano frisch oder getrocknet

### ZUSÄTZLICH BENÖTIGT:



- Salz
- Sonnenblumenöl
- Pfeffer
- Muskatnuß
- Zucker nach Bedarf

**VIEL FREUDE  
BEIM NACHKOCHEN!**