

good food loop

Geméis-Lasagne

Wat brauch ech?

Fir d'Béchamelszooss (vereinfacht
Versioun):

- Mëllech
- Peffer /Salz
- Musakt
- Maizena (Stärkt)

Tomatenzooss (Basis):

- 1 Ënn
- 2 Knuewelekszéiwen
- 1 kleng Dous Tomaten
- Botter oder Ueleg
- Gewierzer no Wonsch



oder du keefs eng fäerdeg Tomatenzooss

- Geméis no Wonsch a Saison
- Botter
- Peffer/Salz

Préparation:

1. Préparéier Tomaten- an d'Béchamelzooss wei am Video gewisen.
2. Geméis wäschen, botzen an a kleng Wierfele schneiden.
3. Geméis an e bësschen Ueleg undënsten a mat der Tomatenzooss vermëschen.
4. Tomatenzooss mat dem Geméis, d'Béchamelzooss an d'Lasagneblieder an enger feierfester Schossel schichten. Kéis driwwer streeën an am Schäffchen bei 180°C goen loossen, bis datt se fäerdeg ass.