

BREW HACK · GEHACKT · ANRÖSTEN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

BB-061

LASAGNE AL FORNO MIT BREW HACK.

REZEPT VON
BREW BITES

Der Klassiker, an dem jede Küche gemessen wird: kräftige Tomatensauce mit Brew Hack, Béchamel, Käse, GN-Behälter. Am Tisch will jeder wissen, was da drin ist. Ein größeres Kompliment gibt es nicht.

35 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
HACK-BASIS		
☐ Brew Hack	1 kg	10 kg
☐ Zwiebeln, gewürfelt	300 g	3 kg
☐ Karotten, gewürfelt	250 g	2,5 kg
☐ Sellerie, gewürfelt	200 g	2 kg
☐ Knoblauch, gehackt	25 g	250 g
☐ Olivenöl	100 ml	1 l
☐ Tomatenmark	150 g	1,5 kg
☐ Passierte Tomaten	1,4 l	14 l
☐ Gemüsebrühe	500 ml	5 l

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
SCHICHTEN & WÜRZE		
☐ Lasagneblätter	800 g	8 kg
☐ Oregano	12 g	120 g
☐ Basilikum	15 g	150 g
☐ Salz	18 g	180 g
☐ Pfeffer	3 g	30 g
BÉCHAMEL		
☐ Butter	120 g	1,2 kg
☐ Weizenmehl	120 g	1,2 kg
☐ Milch	1,4 l	14 l
☐ Muskat	1 g	10 g
☐ Geriebener Käse	600 g	6 kg

1 Gemüse in Olivenöl anschwitzen, Tomatenmark mitrösten. Brew Hack zugeben.

2 Mit passierten Tomaten und Gemüsebrühe aufgießen. Mit Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer zu einer kräftigen Tomatensauce kochen, kompakt halten.

3 Béchamel aus Butter, Mehl und Milch kochen, mit Muskat würzen.

4 GN-Behälter schichten: Sauce, Lasagneblätter, Béchamel. Wiederholen.

5 Mit Käse abschließen. Durchgaren.

6 Ruhen lassen und sauber portionieren.

Sauce eine Stufe dünner als gewohnt. Brew Hack zieht beim Backen nach.

Steve

HAT'S GESCHMECKT? FOTO VOM TELLER AN STEVE.
BREW-BITES.DE/HATS-GESCHMECKT