

Bechamelsoße

Zutaten:

2 El. Mehl

1/2L Milch

1 Tl. Salz

¼ Tl. Pfeffer und Muskatnus

850g geriebener Käse

Bandnudeln in Salz- öl Wasser kochen, abgießen und abschmecken

Fleischsoße:

Speck würfeln in Margarine anbraten. Zwiebel und Möhren säubern, Zwiebeln hacken und Möhren schneiden. Sellerie säubern und schneiden. Gemüse in die Pfanne geben. Das Hackfleisch darunter mischen alles beim anrühren bräunen lassen. Weißwein und Tomatenmark einrühren, Gewürze, Wasser und Brühwürfel zumischen und 15 min. bei schwacher Hitze kochen lassen. Ab und zu umrühren.

Margarine in einem Topf schmelzen, Mehl zugeben und gut verrühren, ohne dass die Masse Farbe annimmt. Milch nach und nach unter einrühren, bis die Soße glatt ist. Gewürze zugeben, gut durch kochen lassen.

Eine große feuerfeste Form an fetten. Den Boden mit Fleischsoße bedecken, darauf eine Schicht Bechamelsoße und eine Schicht Nudeln. Diese Schichten können noch einmal wiederholt werden, zu oberst muss Bechamelsoße. Fein geriebenen Käse darüber streuen und die Form in den Backofen stellen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

25 Min. bei 185°C