

Lasagne al Stefan

=====

Hardware Requirements

- 1 Herd (mit einer Herdplatte und einem Backofen)
- 1 rechteckige Auflaufform oder 4 kleinere Lasagne-Formen
- 1 Kochlöffel
- 1 Topf
- 1 Schöpfkelle

Software Requirements (für 4 Personen)

- 1 Schuss Sonnenblumenöl
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 200 g gekochter Schinken
- \$weitere_zutaten = array ("700 ml Wasser", "125 g Crème fraîche mit Kräutern", "etwas Basilikum", "etwas Oregano");
- 2 Päckchen Maggi-fix "Lasagne"
// Für ein Rezept ohne Maggi-fix: Upgrade auf Rezept "Lasagne Pro" erforderlich
- 200 g geriebenen Emmentaler Käse
- ca. 1 Dutzend vorgekochte Platten Lasagne-Nudeln

Compiling Instructions

T=0 ist der Zeitpunkt zum Essen fassen. T ist in Minuten angegeben.

```
40  Sonnenblumenöl in den Topf geben, Herdplatte auf mittlere Stufe stellen();
-----
38  Gekochten Schinken in kleine Stücke schneiden(0.5 cm Kantenlänge);
-----
36  Hackfleisch in den Topf geben und mit dem Kochlöffel zerteilen();
-----
31  if (Hackfleisch == grau) {
      // Das Hackfleisch ist "angebraten", wenn es grau ist
      Inhalt des Arrays $weitere_zutaten in den Topf ausgeben();
      Schinken hinzufügen();
      Maggi-fix hinzufügen();
  } else {
      weiter_anbraten(1);
  }
-----
30  Alles zusammen aufkochen und mit dem Kochlöffel gelegentlich umrühren();
-----
25  while (Sauce im Topf leer || Auflaufform voll):
      Sauce mit der Schöpfkelle aus dem Topf in die Auflaufform geben();
      // Mit Sauce beginnen
      Lasagne-Nudeln über die Sauce in der Auflaufform legen();
      Geriebenen Käse dünn über die Lasagne-Nudeln legen();
      // Mit Käse abschließen
  endwhile;
-----
20  Auflaufform in den Herd stellen und 180°C Heißluft einstellen();
-----
  1  if (Lasagne-Oberfläche != schön goldbraun) {
      weiter_backen(5);
  }
-----
  0  Auflaufform aus dem Herd holen und Essen fassen();
-----
```

Guten Appetit! Stefan Freimark