

Béchamelsauce Béchamelsauce, Sauce Béchamel oder Milchsauce ist eine helle Sauce aus Milch, Butter und Mehl, die meist zu Gemüse, Kartoffeln oder Eierspeisen serviert wird. Als klassische Grundsauce findet sie variiert bei vielen Gerichten Verwendung. Vgl. <https://de.wikipedia.org/wiki/B%C3%A9chamelsauce>.

Lasagne Als Lasagne (Plural Lasagnen) werden sowohl besonders breite Bandnudeln als auch der mehrere Teigschichten (Nudelplatten) beinhaltende Auflauf bezeichnet. Vgl. <https://de.wikipedia.org/wiki/Lasagne>.