

**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 Grundsause findet sie variert bei vielen Gerichten Verwendung. (siehe <https://de.wikipedia.org/wiki/B%C3%A9chamelsauce>)

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