

4.Rezept

Schnelle Lasagne:

Zutaten für 4 Personen:

- 800g Rinder- oder gemischtes- Hackfleisch
- 1-2 Zwiebel
- 400 g Karotten
- 300 g Tomatenmark
- 250 g Creme Fraiche oder Schmand
- 600 ml heißes Wasser
- 1 Würfel Brühe
- 1 TL Oregano
- 1 TL Basilikum
- 1 TL Thymian
- Etw. Rosmarin
- 1 TL Salz
- Etw. Pfeffer
- 15 ml Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- Käse zB Parmesan, Emmentaler oder Gouda
- Lasagne Platten

Zubereitung:

1. Die Zwiebel klein schneiden und in Olivenöl andünsten.
2. Währenddessen die Brühe mit Wasser, den Gewürzen und dem Tomatenmark mischen und zu den Zwiebeln in den Topf geben.
3. Auf mittlerer Hitze die Maße erwärmen, wenn es blasen wirft, die die Karotten und das Hackfleisch dazu geben.
4. Karotten in kleine Würfel schneiden oder hacken. Anschließend mit dem Hackfleisch zur Soße geben.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Ca 15 Minuten köcheln lassen und danach Creme Fraiche und Zitronensaft dazu geben.

7. Nun erst etwas Soße in die Auflaufform geben, Käse darüber streuen und dann die Lasagne Blätter drüber geben. Jetzt immer abwechseln und zum Schluss den Käse drüberstreuen. Evtl. mit etwas Butterflocken belegen.

Den Ofen auf 200°Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und dann ca. 30 Minuten überbacken und weitere 30 Minuten im ausgeschalteten Ofen ziehen lassen.

Am Besten dann weitere 10 Minuten außerhalb des Ofens setzen lassen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Ausprobieren!!!