Lasagne fast vegetarisch

<u>Zutaten</u>
12 – 14 Lasagneplatten
1 Zucchini
2 Karotten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100g Knollensellerie
1 Pastinake
1 rote und grüne Paprika
Ein kleines Stück Peperoni für die Schärfe
350g Spitzkohl
200g Rinderhackfleisch, ist für mich, fast vegetarisch
2Dosen stückige Tomaten
1 Dose passierte Tomaten
200g Mini Mozzarella
200g Emmentaler
2 EL Speiseöl zum anbraten
Eine Prise Zucker
2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer

So funktioniert es!

Gemüse schälen, ich schäle die Zucchini auch etwas und entfernen das Kerngehäuse.
Paprika auch entkernen.
Alles in kleine Würfel schneiden 0,5 – 1,5 cm
Vom Spitzkohl den Strunk entfernen und auch in kleine Stücke schneiden.

So geht es weiter!
Das Hackfleisch, in etwas Öl anbraten.
Das geschnittene Gemüse und Kohl dazu geben und etwas anschmoren lassen.
Die Tomaten Dosen dazu geben und mit etwas Wasser ausspülen.
Aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und einer Prise Zucker würzen.
Mit Deckel ca. 30 - 40 Minuten leicht köcheln lassen.
Zwischenzeitlich die Mini Mozzarella Kugeln 2 – 3x durchschneiden.

Lasagne, in die Ofenhexe, schichten!
Anfangen mit eine Schicht von der Tomaten – Hackfleisch – Gemüsesoße
Eine Schicht Lasagneplatten, darauf wieder von der Soße und gleichmäßig, im Abstand von 4 – 5cm ein Teil (1/3) der Mozzarellascheiben verteilen.
Dann wieder Lasagneplatten usw. es werden 4 Schichten Lasagneplatten gelegt und die oberste letzte Schicht ist Soße.
Auf dieser letzten Schicht geben wir den Schmand und verrühren ihn etwas mit der Gemüsesoße.
Den Emmentaler als Abschluss auf die Lasagne reiben und verteilen.

Ab in den vorgeheizten Ofen!
Bei 220C ca. 30 Minuten überbacken
Anschließend für 5 – 10 Minuten auf dem Kuchengitter nachziehen lassen.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481