Lasagne ganz einfach

Zutaten:
500g Rinder - Hackfleisch
700ml passierte Tomate
1 Dose Tomatenfleisch
1 Dose Mais
Lasagne Blätter
1 Zwiebel
1 rote Paprika, in kleine Würfel geschnitten
1 Karotte, in kleine Würfel geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
125g (mini) Mozzarella Kugeln
100g Emmentaler
50 – 60g Parmesan (optional)
70g Tomatenmark
1 Becher Schmand, 200g (Optional 100g extra + 1 Knoblauchzehe)
Salz, Pfeffer und etwas Chili
Oder die Gewürzmischung von Edelschmaus: Bruschetta 2 TL + Balkan 2 -3 TL + Pfeffer

So funktioniert es!
Zwiebel, Knoblauch, Karotte in etwas Öl anschwitzen.
Hackfleisch dazu geben und krümelig anbraten.
Tomatenmark, und rote Paprika kurz mitbraten und das Tomatenfleisch aus der Dose und passierte Tomate dazu geben
Dose und Flasche von den Tomaten mit etwas Wasser füllen, schütteln und zur Soße geben.
Mais abgießen und in die Hackfleischsoße geben.
Mit Salz, Pfeffer, etwas Chili würzen
Temperatur reduzieren und für 10 – 15 Minuten leicht weiter köcheln lassen.

So geht es weiter!
In die Ofenhexe geben wir als Erstes eine dünne Schicht von der Hackfleischsoße.
Darauf eine Schicht, ungekochter Lasagneplatten und wieder Soße.
Im Wechsel, immer so weiter füllen, bis die Hackfleischsoße komplett aufgebraucht ist.

Achtung! Die letzte Schicht muss eine dünne Schicht Hackfleischsoße sein.
Den Schmand auf der gesamten Fläche verteilen und mit der Hackfleischsoße mischen

Jetzt noch ordentlich Käse!
Den Mozzarella klein schneiden oder rupfen und gleichmäßig auf die Lasagne verteilen.
Damit eine schöne Käseschicht entsteht, den Emmentaler dazu reiben
Das Ganze in den vorgeheizten Backofen für 20 – 25 Minuten bei 220C o/u überbacken.
Eventuell noch mal 5 Minuten mit Umluft backen, für eine schöne Farbe.

Mein Tipp:
In jeder 2. Schicht kann etwas vom Parmesan Käse gerieben werden.
½ Becher Schmand zusätzlich, mit einer gepressten Knoblauchzehe mischen und in der Mitte der Lasagne, auf der Hackfleischsoße verteilen, bring noch mal einen Kick
Es gibt zahllose Varianten Lasagne, diese ist eine ganz einfache, schnelle Version.
Viele Wege führen nach Rom, das ist nur einer davon.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

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

www.witt-pc.de