

Lasagne mit Tortilla Fladen / Wraps

Zutaten

7 Wraps

400g Hackfleisch, gemischt
1 rote und grüne Paprika, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
600g Tomatenfleisch aus Dosen
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
1 Chili, eingelegt aus dem Glas, fein gehackt
1 Becher Schmand
Etwas Butter zum Fetten der Form



So funktioniert es!

Hackfleisch anbraten, das geschnittene Gemüse

Dazu geben und mit anbraten.

Tomatenfleisch dazu geben. Die Dosen mit wenig Wasser ausspülen und das Wasser mit in die Pfanne geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hackfleischsoße etwas einkochen lassen.

So geht es weiter!

2 Wraps in der Hälfte teilen und an der Schnittseite ca. 2cm um falten.

Den entstandenen Rand, mit scharfem Messer so einschneiden, dass Dreiecke entstehen.

Die runde Auflaufform oder Springform gut mit Butter einstreichen

Einen Fladen auf den Boden legen und die 4 Hälften, etwas überlappend an den Rand stellen.

Die geschnittene Seite kann jetzt gut in die runde Form gestellt werden.

Ca. 2 Kellen Hackfleischsoße auf den Boden verteilen und mit 5 – 6 zerstückelten Mini Mozzarella belegen.

Den nächsten Fladen auflegen und mit 2 EL Schmand bestreichen.

Auf den Schmand wieder Hackfleischsoße und Mozzarella verteilen.

Am Ende sollten es 4 Lagen mit Hackfleischsoße sein.

Die überstehenden Fladen vom Rand abschneiden und auf die Hackfleischsoße legen.

Die halbrunden Stücke passen gut in die Runde Form und den letzten Fladen auflegen.

Sollte noch Reste vom Schmand oder Soße da sein, diese auf den Fladen geben.

Komplett, mit reichlich geriebenen Emmentaler bestreuen.

Im Backofen bei 200C O/U überbacken, bis der Käse gut verlaufen ist.

Mein Tipp:

In der Springform gebacken, kann die Lasagne wie ein Kuchen serviert werden.

Guten Appetit!