

SCHNELLE LASAGNE aus dem Optigrill

Einfach und gelingsicher.



Zutaten

- Olivenöl
- 500 g Hackfleisch
- 2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- etwas Tomatenmark
- 1 Dose Tomatensauce
- Lasagneblätter
- 1 Becher Crème fraîche
- geriebener Käse nach Belieben
- Salz & Pfeffer und Paprikapulver

Zubereitung:

Zuerst das Hackfleisch in Olivenöl anbraten. Dann mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Möhren, Zwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken. Wir haben dazu den Zerkleinerer „La Moulinette“ von Tefal verwendet. Die Mischung zum Hackfleisch geben und umrühren.

Tomatenmark und Tomatensauce hinzufügen. Etwa ein Drittel der Hackfleischsoße in der Auflaufform verteilen. Mit der Crème fraîche vermischen und die Lasagneplatten nebeneinander legen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alles aufgebraucht ist.

Die letzte Schicht mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Die Lasagne 20 Minuten backen. Fertig, lass es dir schmecken