All in one Lasagne Topf
aus dem Ofenmeister

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 große Möhre
1 Stange Staudensellerie
1 kleines Stück Sellerie
500 g Rinderhack
2 EL Tomatenmark
250 ml. Gemüse-oder Rinderfond
1 Dose stückige Tomaten
10 Lasagneplatten (ohne vorkochen)
1 TL Thymian, getrocknet
1 TL Oregano, getrocknet
1 TL Basilikum, getrocknet
1/2 TL Paprika edelsüß
1/4 TL Paprika rosenscharf
1 TL Salz
1 TL Pfeffer

Topping:

200 g Gouda, gerieben
1 Becher Kräuter Creme fraiche

Zubereitung:

Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden und in den Ofenmeister legen. Lasagneplatten zerbrechen, über das Gemüse legen und mit der Flüssigkeit aufgießen. Das Hackfleisch mit dem Mixen und Zerkleinern über dem Gemüse verteilen, Tomatenmark darüber geben und jetzt 10 min. auf 240°C ohne Deckel im Backofen anbraten.

Danach einmal umrühren und den Deckel auflegen. Weitere 20 min. schmoren lassen. Nach 20 min. nochmals umrühren und weitere 15 min. weiterschmoren lassen.

Lasagnetopf aus dem Ofen nehmen, in tiefen Tellern mit einem Klecks Crème fraîche, Kräutern und Käse bestreut anrichten.

Verwendete Produkte: Ofenmeister, Mixen & Zerkleinern, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN