



Lasagne mit Hackfleisch



Melissa



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. ⌚
+ 40 Min. Backzeit

Je Portion: 5047 kJ, 1205 kcal, 105 g Kohlenhydrate,
53 g Eiweiß, 63 g Fett, 279 mg Cholesterin, 7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: |

Kosten: € €

Zutaten

Menge

2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
2 EL	Öl
500 g	gemischtes Hackfleisch
2 Packungen	stückige Tomaten
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL	Zucker
1 TL	getrockneter Oregano
1 TL	getrocknetes Basilikum
300 g	Crème fraîche
4 EL	Milch
1 Prise	Muskatnuss
80 g	Parmesan
1 EL	Butter
8 bis 10	Lasagneblätter (ohne Vorkochen)

Zubereitung

Step 1:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, anschließend fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch krümelig und hellbraun anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und zwei Minuten mitbraten. Nun fügst du die Tomaten hinzu und lässt alles kurz aufkochen. Dann mit Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano und Basilikum würzen. Die Sauce 15 Minuten köcheln lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit verrührst du die Crème fraîche mit der Milch, einer Prise Salz und etwas frisch geriebener Muskatnuss. Den Parmesan fein reiben. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 3:

Eine Auflaufform mit einem Esslöffel Butter einfetten. Den Boden der Form dünn mit der Hacksauce bedecken. Nun eine Schicht Lasagneblätter darauf legen. Wieder einer Schicht Hackfleischsauce und zwei Esslöffel Crème fraîche aufschichten, dann Lasagneplatten auflegen. Das machst du so lange, bis die Form voll ist. Die letzte Schicht sollte Crème Fraiche sein und etwas dicker ausfallen.

Step 4:

Auf dieser obersten Schicht verteilst du den Parmesan. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 35 bis 40 Minuten goldbraun backen.