



# Einfache Lasagne mit Ravioli, Bolognese und Käse



## Zutaten

### Menge

1 EL	Butter
1 Prise	Muskatnuss
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1	Zwiebel
1 EL	Pflanzenöl
1 TL	getrockneter Oregano
1 Handvoll	frischer Basilikum
250 g	Hackfleisch, gemischt
4 EL	Milch
400 g	frische Ravioli z.B. mit Spinat
1 TL	getrockneter Basilikum
1 Pck.	Mozzarella
300 g	Crème fraîche
1	Salz
2 Dosen á 400 g	Knoblauchzehe
	gehackte Tomaten

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 15 Min. Garzeit + 40 Min. Backzeit

pro Portion: 3301 kJ, 789 kcal, 42,3 g Kohlenhydrate, 35,1 g Eiweiß, 54,8 g Fett, 268 mg Cholesterin, 3,35 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

## Zubereitung

Ravioli oder Lasagne? Du kannst dich auch nicht entscheiden? Dann mach es wie wir und kombiniere einfach beides zu einer leckeren Ravioli-Lasagne! Die kleinen gefüllten Ravioli werden mit einer selbstgemachten Hackfleischsoße und Crème fraîche abwechselnd geschichtet und zum Schluss mit Mozzarella getoppt! Klingt mega easy, oder? Probier's unbedingt einmal selbst aus, das Rezept ist super lecker! So geht's:

### Step 1:

Zuerst kannst du den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten. Dann kannst du die Zwiebel- und die Knoblauchwürfel hinzugeben und für ca. 2 Minuten mit anbraten. Alles mit den gehackten Tomaten ablöschen und mit Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer würzen. Die Hackfleischsoße für ca. 15 Minuten köcheln lassen.

### Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Crème fraîche mit der Milch vermengen und mit einer Prise Salz und etwas geriebener Muskatnuss würzen. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden.

### Step 3:

Eine große Auflaufform mit der Butter einfetten und eine dünne Schicht der Hackfleischsoße auf den Boden der Form geben. Einen Teil der Ravioli darauf geben und mit einem Teil der Hackfleischsoße und der Crème fraîche bestreichen. So verfährt du weiter, bis die Form voll ist. Die letzte Schicht, sollte die Crème fraîche sein. Zum Schluss kannst du noch den Mozzarella auf die Lasagne streuen. Die Ravioli-Lasagne für ca. 35 – 40 Minuten im heißen Backofen goldbraun backen.