

SCHNELLE LASAGNE

REZEPT VON RICCARDO SIMONETTI



ZUBEREITUNG

1. Hackfleisch in der Pfanne in heißem Öl krümelig anbraten. Zwiebel und Knoblauchzehe würfeln und dazugeben. Nach ca. fünf Minuten die Tomaten dazugeben und ca. zehn Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen. (Wahlweise einfach die Bolognesesauce des Kollegen/der Kollegin verwenden, mit dem/der man gemeinsam kocht).
2. Eine Auflaufform mit Lasagneplatten auslegen. Nun abwechselnd die Hackfleisch-Tomatensoße und die Lasagneplatten in die Form schichten. In der mittleren Schicht Crème fraîche dazugeben.
3. Mit Hack-Tomatensoße abschließen und darüber Parmesan verteilen.
4. Bei 180°C ca. 30–40 Minuten backen.

ZUTATEN

- 500 g** Hackfleisch
- 5** frische Tomaten
(Alternativ: 1 Dose Tomaten mit Flüssigkeit verwenden)
- 1** Knoblauchzehe frisch
- 200 g** Crème fraîche
- 10** Lasagneplatten
- 150 g** Parmesan
- 1 EL** Öl
- 1** mittlere Zwiebel
- 1 Bund** Basilikum
Pfeffer schwarz
Salz

