



Schnelle 45 Minuten Lasagne

Zutaten

- › 2 EL Sonnenblumenöl
- › 500 Gramm gemischtes Hackfleisch (Zimmertemperatur)
- › 1 Zwiebel
- › 3 Knoblauchzehen
- › 1 Karotte
- › ¼ Sellerie
- › 1 Dose (400 Gramm) Tomatenstücke mit Saft
- › 1 KL getrockneter Oregano
- › 1 KL getrocknetes Basilikum
- › 200 Gramm Lasagneblätter (ohne Vorkochen)
- › 4 EL Tomatenmark
- › 100 Gramm Ricotta
- › 2 Handvoll geriebener Parmesan
- › 220 Gramm Mozzarella
- › Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 250°C (Grillfunktion) vorheizen. In einer hohen, ofenfesten Pfanne (Durchmesser ca. 28 cm) das Hackfleisch in sehr heißem Öl knusprig braten. Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken und zum Fleisch geben. Karotte und Sellerie schälen und grob reiben. Zusammen mit den Tomaten und den Gewürzen unter die Sauce mischen. Die Tomatendose mit Wasser füllen und das Wasser unter die Sauce rühren. Dann die Lasagneblätter in kleinere Stück brechen und hinein mischen. Für ca. 15 Minuten köcheln lassen (bis die Nudeln bissfest sind) und gelegentlich umrühren. Falls nötig noch etwas Wasser nachgießen.

In der Zwischenzeit Parmesan und Ricotta verrühren, großzügig salzen und pfeffern. Sobald die Nudeln fertig sind die Sauce abschmecken, mit dem Tomatenmark eindicken und die Ricotta-Parmesan-Mischung löffelweise darauf verteilen. Den Mozzarella in Stücke reißen und ebenfalls verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Rohr für ca. 10 Minuten grillen bis die Oberfläche schön braun und der Käse geschmolzen ist.

Gesamtzeit

45 Minuten

Zubereitungszeit

15 Minuten

Kochzeit

30 Minuten

Portionen: 4