

Lasagne One-Pot

BRILLIANCE- ODER EDELSTAHL-SAUTEUSE



Zutaten

- 500 g Rinderhack
- 1 große Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose passierte Tomaten (400 g)
- 1 Liter Gemüse- oder Fleischbrühe
- 150 ml Sahne oder Kochsahne
- 8–10 Lasagneplatten, grob zerbrochen
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
- 1 TL italienische Gewürze
- 1 TL Basilikum
- 1 Kugel Mozzarella **oder**
- 100 g geriebener Gouda



Zubereitung

1. In einem großen Topf das Rinderhack krümelig anbraten bis es braun ist. Zwiebel und (optional) Knoblauch dazugeben und glasig werden lassen.
2. Tomatenmark einrühren und 1 Minute anrösten, damit es etwas süßer wird und der Geschmack etwas runder.
3. Passierte Tomaten, Brühe, italienische Gewürze und Zucker dazugeben. Alles einmal gut umrühren und mit Deckel etwa 20 min leicht köcheln lassen.
4. Nun die Sahne und direkt anschließend die zerbrochenen Lasagneplatten in den Topf geben und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder gut rühren, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.
5. Nochmal etwas abschmecken – durch die Nudelplatten kann es sein, dass die Soße noch etwas Salz braucht. Dann den Käse entweder direkt unterrühren oder zum Servieren oben aufschmelzen lassen.
6. Nach Belieben mit etwas Petersilie oder anderen frischen Kräutern garnieren.

Meine Tipps

- Für etwas mehr Würze noch etwas Paprika- oder Chilipulver zugeben.
- Wer es noch milder braucht: 2–3 EL Frischkäse mit in die Soße geben.
- Als Beilage passt wunderbar grüner Salat.

Beate
Long
Inspired & Inspired by
Pampered Chef