Lasagne

in der rechteckigen Ofenhexe

Das brauchst du dafür:

- 800 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Omas Butteröl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Dosen passierte Tomaten
- ¼ l Rotwein
- 1 TL Knobi Genuss Salz
- 1 TL Italienisches Genuss Salz
- 3 TL Balkan Gewürzzubereitung
- 2 TL Toskana Gewürzzubereitung
- 2 P. Mozzarella
- 1 Becher Schmand
- 250 g Gouda Käse
- 50 g Parmesan
- 1 Packung Lasagne Blätter

So wird´s gemacht:

- Zwiebel und Knoblauch mit dem Super-Hacker klein hacken.
- Zwiebeln und Knoblauch mit Butteröl in der Edelstahl Antifhaft Pfanne andünsten.
- Hackfleisch hinzufügen mit dem Mixen und Zerkleinern krümelig anbraten.
- Alles würzen und mit dem Rotwein und den passierten Tomaten ablöschen.
- Eine halbe Stunde auf geringer Stufe köcheln lassen, ab und an umrühren.
- Backofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen**.
- Eine dünne Schicht Hacksoße in die rechteckige Ofenhexe geben, eine Lage Lasagneplatten darüber legen, Schmand auf die Lasagneblätter mit dem kleinen Streicher auftragen. Darauf dann den Mozzarella wieder Hacksoße und Lasagneblätter.
- (Tipp: die Lasagneblätter einmal quer und einmal hochkant schichten)
- Diese Schichten wiederholen bis alles aufgebraucht ist.
- Den Abschluss bilden die Hacksoße dann Lasagneblätter darauflegen und mit dem restlichen Mozzarella und geriebenen Emmentaler bestreuen und anschließend in den Ofen auf die unterste Schiene schieben.
- Lasagne ca. **30- 35 Minuten** fertig backen, danach 5 Min, ruhen lassen und dann servieren.

Christine Mendl
selbständige Pampered Chef Beraterin
Am Sturz 8, 91785 Pleinfeld
01773929110
www.tinesfoodpassion.de
mendl.christine@outlook.de