

italienische Lasagne

Gesamtzeit: 60 min.

Portionen: 2



Zutaten:

2 Scharlotten
2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
200 g Rinderhackfleisch
3 Tomaten
1 Spitzpaprika, rot
90 g Lasagnesauce
1 Zweig Rosmarin oder Oregano und Basilikum
Salz
Pfeffer
1 Karotte
1 EL Butter zum fetten
150 ml Milch 1,5%
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
1 Päckchen Lasagneplatten
75 g Parmesankäse gerieben

Anweisungen:

Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Öl erhitzen. Hack unter Wenden ca. 10 Minuten kräftig anbraten. Nach 6 Minuten Zwiebel und Knoblauch dazugeben. Tomatenmark unterrühren

Thymian, Oregano und Basilikum waschen, trocken schütteln und, bis auf etwas zum Garnieren, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.

Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat würzen. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform (ca. 17 x 28 cm) fetten.

Etwas Lasagnesauce dünn auf den Boden der Form verteilen.

3 Lasagneplatten darauflegen. Die Hälfte des Hacks darauf verteilen. Darauf 1/3 der Tomatenscheiben legen, mit Béchamelsoße bestreichen und mit 3 Lasagneplatten bedecken.

Vorgang wiederholen und mit einer Lage Lasagneplatten und restlicher Soße abschließen.

Übrige Tomaten auf der Lasagne verteilen. Käse raspeln und darüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Portionsweise anrichten und mit übrigen Kräutern garnieren.