

Lasagne Bolognese bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung fertige Lasagneblätter, 800 gr gemischtes Hackfleisch, 2 große Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 Packungen Tomatenstücke, 2 Esslöffel Tomatenmark, 200 gr geriebener Käse (z.B. Gouda).

Die Zubereitung:

2-3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die kleingeschnittenen Zwiebeln und den durchgepressten Knoblauch glasig anbraten. Das Hackfleisch hinzufügen und krümelig anbraten. Die Tomaten (man kann auch frische Tomaten oder welche aus der Dose nehmen) und das Tomatenmark hinzufügen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und reichlich Oregano abschmecken. 10-15 Minuten köcheln lassen und erneut abschmecken. Eine Schicht Lasagneplatten in eine Auflaufform geben, darauf die Hackfleischsoße und Käse geben. Abwechselnd Nudeln, Hackfleischsoße und Käse in die Form geben. Zuletzt eine Nudelschicht mit der restlichen Soße und dem restlichen Käse bestreuen. Die Form mit Alufolie abdecken und bei 180°C (untere Schiene) ca. 30-40 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Alufolie wieder abnehmen.