

Lasagne (schnell zubereitet)

Zutaten für 2 bis 3 Personen

- 1 Esslöffel Öl (z.B. Rapsöl)
- 400 g Hack (halb Rind, halb Schwein, ungewürzt)
- 450 ml kaltes Wasser
- 1 Beutel Knorr Lasagne fix
- 3 Esslöffel Ketchup
- 8 Lasagneplatten
- 100 g Crème fraîche
- 100 g geraspelter Grana Padano

Zubereitung

Das Hackfleisch wird in einem Esslöffel Rapsöl angebraten, dabei mit einer Gabel in kleine Krümel zerdrückt. Das kann durchaus 10 Minuten dauern.

Dann werden 450 ml kaltes Wasser hinzugegeben und der Inhalt eines Beutels Knorr Fix Lasagne untergerührt. Das Ganze wird aufgekocht und 1 Minute köcheln lassen. Dabei kommen noch 3 Esslöffel Tomatenketchup hinzu und es wird evtl. mit Salz abgeschmeckt.

In eine Auflaufform werden abwechselnd die fertige Fleischsoße und Lasagneplatten geschichtet. Mit der Soße wird begonnen und abgeschlossen. Darüber wird Crème fraîche verteilt. Zuletzt wird der Reibekäse darübergestreut.

Die Lasagne wird nun im vorgeheizten Backofen 25 bis 30 Minuten bei 180° Umluft gebacken.

Zubereitungszeit

ca. 45 Minuten

