

# Schnelle Lasagne

## Für 4 Portionen

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	3 EL Öl
500 g Hackfleisch, gemischt	2 Dosen Tomaten mit Kräutern	Salz, Pfeffer
12 Blätter Pasta Lasagne	2 Pack. Béchamel-Soße (à 250 ml)	250 geriebener Käse

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. 2 EL Öl in einem weiten Topf erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und ca.

2 Minuten mitbraten. Tomaten zugeben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Auflaufform (20 x 20 cm) mit 1 EL Öl fetten. 4 EL der Hacksoße in der Form verteilen. 3 Lasagneblätter darauflegen. 1/4 der restlichen Hacksoße und je 1/4 Béchamelsoße und geriebenen Käse auf den Blättern verteilen. Die restlichen Zutaten ebenso einschichten, mit geriebenem Käse abschließen.

Im vorgeheizten Ofen bei 190 ° C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen

NN am 10. Juni 2024