

Pfannen-Lasagne

Für 3 Portionen:

1 Knoblauchzehe	1 kl. Zwiebel	Öl
300 g Rinderhackfleisch	Salz	Pfeffer, gem.
Paprikapulver, edelsüß	400 g passierte Tomaten	200 g Wasser
1 TL Gemüsebrühpulver	1 TL ital. Kräuter	150 g Lasagneplatten
1-2 EL Tomatenmark	75 g Frischkäse	100 g Kochsahne
1 Prise Muskat	75 g Mozzarella, gerieben	

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Hackfleisch zugeben und mit etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Sobald das Hackfleisch angebraten ist, passierte Tomaten, Wasser und Gemüsebrühpulver zugeben und vermengen.

Lasagneplatten in Stücke brechen und mit in die Pfanne geben. Mit geschlossenem Deckel 25 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

Sobald die Lasagneplatten gar sind, Tomatenmark zugeben und gut verrühren. Frischkäse mit Kochsahne in einer Schüssel verrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen und in die Pfanne geben. Kurz vermengen und dann die Pfannen-Lasagne mit Käse bestreuen. Deckel aufsetzen und warten, bis der Käse geschmolzen ist.

NN am 22. Dezember 2024