

Pfannen-Lasagne

Für 2 Personen:

500 g Rinderhack	1 Karotte	1 Stange Staudensellerie
2 EL Tomatenmark	1 Spur Rotwein	1 Pack. Frischkäse
250 ml Sahne	500 g passierte Tomaten	6 Lasagneplatten
2 Mozzarella (Kugel)	1 weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Bratöl	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix
1 Msp. Gewürzmix		

Backofen auf 200 °C vorheizen. Hack in heißem Bratöl braten.

Karotte und Zwiebel reiben. Knoblauch fein reiben.

Staudensellerie in dünne Streifen schneiden. Gemüse zum Hack in die Pfanne geben und ca. 1 Minute mitrösten. Alles gut mit Salz und dem Gewürzmix würzen. Dann Tomatenmark ca. 1 Minute mitrösten.

Rosmarinnadeln abzupfen und mit dazugeben. Alles mit Rotwein ablöschen und Rotwein verkochen lassen.

Passierte Tomaten dazugießen und alles nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen.

Frischkäse und Sahne mit dem Schneebesen zu einer Sauce verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hälfte der Hack-Tomatensauce aus der Pfanne herausgießen. Lasagneplatten auf der übrigen Hack-Tomatensauce in der Pfanne verteilen. Dann erst die Hälfte der Frischkäsesauce darauf verteilen, danach die Hälfte der restlichen Hack-Tomatensauce darauf verteilen. Wieder Lasagneplatten darauf verteilen, dann wieder eine Schicht Frischkäsesauce darauf verteilen und mit Rest Hack-Tomatensauce abschließen.

Steffen Henssler am 02. September 2021