

Lasagne für Eilige

Zutaten:

250 g Rinderhackfleisch
1 1/2 EL Olivenöl
1 Zwiebel (gehackt)
1 Knoblauchzehe (gehackt)
1 Karotte (gewürfelt)
1 1/2 EL Tomatenmark
300 ml Tomatenpüree
3 TL Kräutermischung (italienisch, tiefgekühlt)
1 1/2 TL Zucker
1 Chiliflocken
Salz
Pfeffer
250 ml Gemüsebrühe
5 Lasagneblätter
2 1/2 EL Crème fraîche



Zubereitung:

- Hackfleisch in einer Pfanne in Olivenöl scharf anbraten.
- Zwiebel und Knoblauch mit in die Pfanne geben, nach zwei Minuten die Karottenwürfel.
- Anschließend Tomatenmark einrühren und kurz anrösten, dann passierte Tomaten, italienische Kräuter, Chiliflocken, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben. Gemüsebrühe angießen.
- Die Lasagneplatten in grobe Stücke brechen und unter die Sauce mischen. Deckel auflegen und 15 Minuten leise köcheln lassen.
- Mit Crème fraîche bestreichen und servieren.

Mit großem Dank an Sebastan Merget, @Oliver Vonberg

