Pfannenlasagne für die ganze Familie

Zutaten für 4 Portionen

- 8 Lasagneplatten
- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 800 g gehackte Tomaten
- 100 ml Gemüsebrühe
- 150 g geriebener Käse (z.B. Gouda)
- 200 g Creme Fraiche
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Oregano
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und Knoblauch. Schneide sie in kleine Würfel.
2. Erhitze das Olivenöl in einer tiefen, großen Pfanne bei mittlerer Hitze. Gib die Zwiebeln hinzu und brate sie glasig an. Füge den Knoblauch und das Hackfleisch hinzu und brate es, bis es schön gebräunt ist. Würze es mit Salz, Pfeffer und Oregano.
3. Rühre die Tomatenstücke und die Brühe unter. Verrühre alles und die Sauce 5 Minuten köcheln.
4. Brich die Lasagneplatten längs in Streifen. Stecke sie in die Hackfleischsauce. Koche die Pfannenlasagne leicht bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel für 8 Minuten. Drücke dann die Lasagneplatten in die Sauce und koche sie weitere 7 Minuten al dente.
5. Rühre die Lasagne um, bestreiche sie mit Creme fraiche. Streue den geriebenen Gouda darüber und setze den Deckel auf die Pfanne. Lass die Lasagne bei niedriger Temperatur weitere 10 Minuten köcheln bis der Käse geschmolzen ist. Garniere sie vor dem Servieren mit frischen Basilikumblättern.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.