

Schnelle Lasagne – das einfache Rezept für stressige Tage

Zutaten für 5 Portionen

Für die Lasagne

- 12 Lasagneplatten
- 200 g geriebener Käse
- 200 g Creme Fraiche

Für die Hackfleischsoße

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Liter passierte Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- 500 g Hackfleisch (gemischt)
- 1 TL Oregano
- 3 TL [Gemüsebrühpulver](#)
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Schneide sie in kleine Würfel. Brate sie in einer Pfanne in etwas Öl an.
2. Rühre das Hackfleisch unter und brate es an, bis es krümelig ist und seine Farbe geändert hat.
3. Rühre die passierten Tomaten, die in 150 ml Wasser aufgelöste Gemüsebrühe, Zucker und Oregano dazu und verrühre alles gut. Lass die Hackfleischsoße 5 Minuten köcheln und schmecke sie dann mit Salz und Pfeffer ab.
4. Schichte die Lasagne, indem du abwechselnd eine Schicht Hackfleischsoße und Lasagneplatten in einer Auflaufform verteilst. Gib dann die Creme Fraiche darauf und streue den geriebenen Käse darüber. Backe die schnelle Lasagne 30 Minuten im auf

200°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

