

Schnelle Lasagne mit Hackfleisch und Creme Fraiche

Zutaten für 5 Portionen

Für die Lasagne

- 12 Lasagneplatten
- 200 g geriebener Käse

Für die Bolognese

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

Für die Creme Fraiche Sauce

- 200 g Creme Fraiche



Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 65 Minuten

So bereitest du die Hackfleisch-Lasagne zu

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und schneide sie in sehr kleine Würfel.
2. Gib etwas Öl in eine Pfanne und brate die Zwiebel darin glasig an, füge dann den Knoblauch zu.
3. Rühre das Hackfleisch unter und brate es an, bis es krümelig ist und seine Farbe geändert hat.
4. Nun gibst du die passierten Tomaten, die in etwas Wasser aufgelöste Gemüsebrühe,

Zucker und Oregano dazu und rührst alles kräftig um. Lass die Hackfleischsauce dann für 5 Minuten köcheln. Schmecke die Sauce anschließend mit Salz und Pfeffer ab.

5. Nun geht es an das Schichten der Lasagne. Nimm dir dafür eine Auflaufform (besonders hübsch ist diese [Glasauflaufform*](#)) und gebe abwechselnd eine Schicht der Hackfleischsauce sowie eine Schicht Lasagneplatten hinein. Damit fährst du solange fort, bis die Sauce aufgebraucht ist.
6. Zum Schluss gibst du die Creme Fraiche auf die letzte Schicht und streust den geriebenen Käse darüber. Dann geht es für deine Lasagne bei 200°C Ober- und Unterhitze für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

Ich wünsche euch einen Guten Appetit!

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

