



WÜRSTCHEN-LASAGNE

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



50 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 5 Portionen

- 9 Lasagneplatten
- 200 g Creme Fraiche
- 150 g geriebener Käse

Für die Würstchen-Tomatensoße:

- 360 g Bärchen SchlaWiener
- 150 g Möhren
- 1 Zwiebel
- 700 g passierte Tomaten
- 500 ml Gemüsebrühe
- 30 g Butter
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer



Zubereitung:

1. Schneide die SchlaWiener in Würfel. Schäle die Zwiebel und die Möhre. Reibe die Möhre klein und schneide die Zwiebel in Würfel.
2. Schmelze die Butter in einem Topf und brate die Zwiebelwürfel und die geriebene Möhre darin 5 Minuten an. Gieße die passierten Tomaten und die Gemüsebrühe dazu und gib die Gewürze mit in den Topf. Koch die Soße auf und rühre dann die Würstchenwürfel unter.
3. Gib zwei Kellen Soße in eine Auflaufform. Lege 3 Lasagneplatten darauf und bedecke sie wieder mit Soße. Fahre so fort, bis die Soße als oberste Schicht aufgebraucht ist. Verteile die Creme Fraiche auf der Lasagne und streue den Käse darüber.
4. Backe die Würstchen-Lasagne 30 Minuten im auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen.



Ein Rezept von [Familienkost.de](http://familienkost.de)



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