

Rezept "Lasagne Bolognese "

Für 4 Portionen:

400 g sonnenreife Biotomaten
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2EL Butter
500 g Hackfleisch (gemischt oder Rind)
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Tomatenmark
16 Nudelplatten für Lasagne
80 g Parmesan
200 g Edamer gerieben

Tomaten waschen, entstielen, halbieren, entkernen und würfeln.

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden.

Butter und Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomatenmark, Knoblauch und die Zwiebel unter das Hackfleisch mischen und bei niedriger Temperatur mit umrühren ca. 15 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Lasagne Nudel platten nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser garen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Nudelplatten vorsichtig abgießen und abtropfen.

In Auflaufform (eckige) immer je 4 Nudelplatten legen und dann abwechselnd mit der abgeschmeckten Tomaten- Hackfleischmasse zu Lasagnetürmchen schichten.

Mit Parmesan und Edamerkäse bestreuen.

Ca 15 Minuten überbacken, vorsichtig mit Tortenheber auf Teller anrichten und heiß genießen!

Burn appetito