

Blitz-Lasagne

Probieren Sie dieses schnelle Lasagne-Rezept aus

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

**Für die Auflaufform (etwa
2 l Inhalt):**

Fett

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Möhren
200 g Cocktailtomaten
100 g Schafkäse
400 g Thüringer Mett
400 g passierte Tomaten
(Füllmenge)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver edelsüß
25 g tiefgekühlte italienische
Kräuter
250 g frischer Nudelteig oder
Maultaschenteig
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
50 g geriebener Emmentaler

1 Vorbereiten:

Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Möhren schälen und fein würfeln. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Schafkäse würfeln. Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Zubereiten:

Thüringer Mett in einer Pfanne bei starker Hitze krümelig anbraten. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und kurz weiterbraten. Möhren dazugeben und etwa 2 Min. dünsten. Passierte Tomaten hinzufügen und aufkochen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Italienische Kräuter, Schafkäse und Tomatenhälften dazugeben.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Nudelteig je nach Größe in 8-10 gleich große Rechtecke schneiden. Ein Rechteck in die Auflaufform legen, gut 2 EL Hackfleischmasse auf die untere Hälfte geben und die obere Hälfte überklappen. Die nächste Scheibe etwas überlappend auf die erste Scheibe legen (Abb. 1), füllen und überlappen. Übrige Nudelscheiben und Füllung ebenso einschichten. Evtl. übrige Hackfleischmasse am Rand der Nudeln verteilen. Mit Crème fraîche Gartenkräuter bestreichen und mit Käse bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Minuten

Tipps aus der Versuchsküche

- Übriger Nudelteig kann gut eingefroren werden.
- Wenn Sie keinen Nudelteig bekommen, können Sie auch beliebig frische Nudeln aus dem Kühlregal verwenden. Bereiten Sie diese nach Packungsanleitung zu und schichten Sie diese mit der Hackfleischmasse in eine Auflaufform; Crème fraîche klecksweise daraufgeben, mit Käse bestreuen und backen.

