



# Schnelle Lasagne Bolognese

Zeit gesamt  
🕒 50min

Zubereitungszeit  
👉 15min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Öl	2 EL
Hackfleisch, gemischt	600 g
Salz	
Tomatenmark	1 EL
Pastagewürz	1 EL
Kirschtomatensauce	500 g
Parmesan	100 g
Crème fraîche	400 g
Pfeffer, schwarz	
Mozzarella	250 g
Lasagneplatten	15 St.
Basilikum, frisch	20 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne mit Deckel, große Auflaufform, feine Reibe, Küchenkrepp

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebel und Knoblauch halbieren, schälen und klein hacken. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hackfleisch darin mit etwas Salz ca. 3 Min. kross und krümelig anbraten. Dabei nur selten rühren.
2. Tomatenmark, Knoblauch, Zwiebeln und Pastagewürz zugeben und auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 2 Min. mitbraten. Mit Kirschtomatensauce auffüllen, salzen und alles auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. zu einer Bolognesesauce einköcheln.
3. Parmesan fein reiben. Derweil in einer Schüssel Crème fraîche mit der Hälfte des Parmesans und etwas Pfeffer mischen. Mozzarella trocken tupfen und in möglichst dünne Scheiben schneiden.
4. In einer Auflaufform eine Schicht Bolognese verteilen, 2–3 Lasagneplatten darauflegen und einige EL Crème fraîche darauf verstreichen. Mit den übrigen Zutaten genauso verfahren und dabei mit Hacksauce enden. Alles mit Mozzarella belegen und dem restlichen Parmesan bestreuen. Lasagne im Backofen ca. 25–30 Min. goldbraun überbacken.
5. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Fertige Lasagne aus dem Ofen nehmen, vor dem Servieren etwas abkühlen lassen und mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Achte darauf, dass die Pfanne sehr heiß ist, bevor das Hackfleisch darin gebraten

wird. Ist die Pfanne zu kalt, kocht das Hackfleisch lediglich, bleibt blass und kann keine Röstaromen entwickeln.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1167 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	63 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	71 g