

## One Pot Lasagne

Rezept von Björn Freitag

Langes Abspülen ade! Bei den trendigen One-Pot-Gerichten ist der Name Programm, denn hier garen alle Zutaten zusammen in einem Topf oder einer Pfanne. Durch das Zubereiten auf dem Herd kann zudem die Garzeit deutlich verkürzt werden.



### Zutaten für 3 Personen:

- 1 EL Öl zum Anbraten
- 200 g Rinderhackfleisch
- 1 große Möhre
- 1 Zwiebel
- 1-2 EL Tomatenmark
- 500 ml Tomatenpolpa (stückige oder gehackte Tomaten)
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 Zehen Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 Prise Zucker
- 1 Bund Basilikum
- 100 g Frischkäse
- 8 Lasagneplatten
- 150 g Gouda
- 1 Packung Mozzarella

### **Zubereitung:**

- Eine Pfanne erhitzen und das Hackfleisch in Öl scharf anbraten.
- Eine Möhre schälen und raspeln, Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Gemüse in der Pfanne mit dem Fleisch andünsten und Tomatenmark zufügen.
- Knoblauch fein hacken und zusammen mit Tomatenpolpa und Gemüsebrühe in die Pfanne geben.
- Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Zucker abschmecken.
- Basilikumblätter vom Stiel zupfen und fein hacken. Frischkäse und Basilikum in die Pfanne geben und verrühren.
- Lasagneplatten grob zerbrechen und in der Tomatensoße verteilen.
- Zugedeckt 10 min köcheln lassen.
- Gouda reiben und Mozzarella in Scheiben schneiden. Beide Käsesorten auf der Lasagne verteilen und nochmal zugedeckt 5 min köcheln lassen.
- Lasagne vom Herd nehmen, kurz ruhen lassen und mit Basilikumblättern dekoriert in der Pfanne servieren.