



Schwierigkeit leicht



4 - 5 Personen



Vorbereitung 45 min.  
Backzeit 45 min.

## Zutaten

2 EL Olivenöl  
2 kleine Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
500 g Rinderhackfleisch  
Salz und Pfeffer  
800 g gehackte Tomaten  
400 g passierte Tomaten  
2 EL Tomatenmark  
1 TL italienische Kräuter  
1 EL Zucker  
3 Stengel Basilikum  
1 Handvoll Petersilie  
300 g Ricotta  
1 Ei  
1/2 TL Kräutersalz  
3 Kugeln Mozzarella  
80g Parmesan  
12 Lasagneplatten

## Tipp

Nach dem Backen die Lasagne am besten noch ca. 20 Minuten außerhalb des Backofens ziehen lassen. Die verwendete Stoneware gibt es im Grundset mit einem hohen Preisvorteil.

ingridhalder.de

# LASAGNE

Eine absolute Lieblingsspeise meiner Familie

## Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauchzehen mit dem Superhacker fein hacken und mit dem Olivenöl in der Edelstahl-Antihaft-Sauteuse glasig dünsten. Hackfleisch zugeben und anbraten und mit Salz und Pfeffer gut würzen. Tomatenmark dazugeben und einige Minuten anbraten. Dosentomaten, passierte Tomaten, Zucker, Basilikum, italienische Kräuter dazugeben und einige Minuten köcheln lassen. Mit dem Superhacker die Petersilie fein zerkleinern und etwa 1-2 EL davon dazu geben. Sauce für 30 Minuten köcheln lassen.
- Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Ricotta, Ei, restliche Petersilie und Kräutersalz in der Nixe gut vermischen.
- Als erstes etwas Hackfleischsauce in die Ofenhexe geben und gleichmäßig mit dem kleinen Streicher verteilen, dann werden 4 Lasagneblätter daraufgelegt. Auf die Lasagneblätter 2-3 EL Ricottacreme streichen, danach 1 Kugel Mozzarella mit der verstellbaren groben Reibe reiben und mit dem verstellbaren Zester etwas Parmesan reiben. Beides darüber verteilen. In dieser Reihenfolge noch 2x fortfahren und mit geriebenem Mozzarella und Parmesan abschließen.
- Mit dem Servierzauberer abgedeckt auf unterster Schiene ca. 45 Minuten backen..

