Italienische Rezepte

Kartoffel Lasagne Mit Hackfleisch

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Teig, Backofen, Mehlspeisen, Nudeln, Italien, Hauptgerichte, Auflauf

---

1	kg	Kartoffeln
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
2		Fleischtomaten
2	Essl.	Pflanzencreme
350	g	Rinder Hackfleisch
1	Teel.	Paprikapulver
		Salz
		Pfeffer
150	g	Geriebenen Gouda
200	ml	Verfeinerungscreme (z.B. Rama Cremefine)
1	Essl.	Kräuter der Provence
		Thymian und Oregano zum Garnieren

Kartoffeln schälen, waschen und in 1/2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken. Tomaten waschen, Stielansatz raus schneiden und in Scheiben schneiden.

Kartoffeln in kochendem Wasser 4 bis 5 Minuten blanchieren, abtropfen lassen. Pflanzencreme in einer Pfanne erhitzen, Hack darin krümelig anbraten, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten braten.

Die Hälfte der Kartoffelscheiben dachziegelartig in eine Auflaufform legen, das Hack darauf verteilen, die Hälfte des Käses darüber streuen, die Tomaten auf den Käse legen, dann die restlichen Kartoffeln auf dem Ganzen verteilen. Der restlichen Käse drauf streuen.

Verfeinerungscreme mit den Kräutern der Provence verrühren und über die Lasagne giessen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas: Stufe 34/ Umluft: 195° Grad) cirka 25 Minuten goldbraun überbacken. Mit Oregano und Thymian garniert servieren.