



# Lasagne

## **Zutaten für 3 Personen**

250g Rinderhackfleisch  
1 Packung passierte Tomaten  
1 große Zwiebel  
2 rote Paprikaschoten  
1 Zucchini  
100g Maiskörner  
2-3 Knoblauchzehen  
200g Butterkäse  
Oregano  
Olivenöl  
Lasagneplatten  
Meersalz  
weißer Pfeffer  
Crème fraiche

## **Zubereitung**

- . Den Backofen auf 180°C vorheizen
- . Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und krümelig anbraten, aus der Pfanne nehmen
- . Zwiebel würfeln, bei mittlerer Temperatur in der Pfanne dünsten
- . Zucchini waschen, in dünne Scheiben schneiden und zu den Zwiebeln geben
- . Paprika waschen, entkernen, in Würfel schneiden und mit dem Mais zum übrigen Gemüse geben
- . mit 300ml Wasser aufgiessen und die passierten Tomaten einrühren, kurz aufkochen lassen
- . Hackfleisch zum Gemüse geben
- . nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken, bei mittlerer Hitze köcheln lassen
- . zwischenzeitlich die Auflaufform dünn einfetten und den Käse reiben
- . abwechselnd Hackmasse und Lasagneplatten in der Form aufschichten
- . für die letzte Schicht Hackmasse mit Crème fraiche verrühren
- . mit Käse bestreuen
- . ca. 40 min überbacken

**Zeitaufwand:** 30 Minuten

**Schwierigkeitsstufe:** 