

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #92

Mit Marc André De Zordo

Schnelle Lasagne

Zutaten:

500gr. Hackfleisch
2 Pack Passierte Tomaten
250gr. Cocktailtomaten
2 Stück Karotten
1 Zweig Thymian
½ Selleriekopf
2 Lorbeerblätter
2 Zehen Knoblauch
4 EL Tomatenmark
1 Pack Nudelteig
2 Becher Creme Fraiche
1 Pk. Emmentaler gerieben
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Karotten und Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden , zusammen mit den Cocktailtomaten in Öl anbraten.

Das Tomatenmark mit anrösten. Jetzt fügen wir die Kräuter ,den Knoblauch und die passierten Tomaten dazu. Das Hackfleisch kommt in die Flüssigkeit und wird darin gegart ca. 15 Minuten .

Nun nehmen wir eine Auflaufform und schichten abwechselnd Nudelteig und Hackfleisch – Tomatenmasse . Am Ende kommt der Schmand und er geriebene Käse oben darauf. Nun das ganze ca. 25 Minuten im Ofen garen.

Viel Spaß beim nachkochen!

Euer Marc André De Zordo