



Schnelle Single Lasagne

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Ruck Zuck gemacht, direkt auf dem Teller zubereitet, einfacher und schneller geht es nicht

Zutaten

- 6 Lasagne Platten, ohne Vorkochen aus dem Supermarkt
- 250 g Rinder- oder gemischtes Hackfleisch, gekrümelt
- 80 g geriebenen Gouda
- 2 Stangen Porree, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 El Pflanzenöl
- 100 ml flüssige Sahne
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Backofen auf höchste Stufe vor heizen.

Schritt2

In einer Stielpfanne mit Pflanzenöl das Gehackte scharf anbraten, Farbe nehmen lassen, dann den Knoblauch und Porrée dazu geben.

Schritt3

Kurz mit anschwitzen, salzen, pfeffern und mit der Gemüsebrühe aufgießen, "bissfest" garen.

Schritt4

Die Sahne zugießen und 2/3 des Gouda verrühren, kurz "aufstoßen" lassen.

Schritt5

Nunmehr etwas von der Sauce auf einen ofenfesten Teller geben, darüber die erste von 3 Lasagne Platte legen.

Schritt6

Die Füllung darüber schichten und den Vorgang wiederholen bis alle verbraucht sind.

Schritt7

Mit dem restlichen Reibkäse gleichmäßig bestreuen und 15 min. überbacken, zu Ende garen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** für jeden tag, Hauptgericht, hausgemacht, pasta, preiswert, unaufwendig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-single-lasagne/>