



**GEKONNT
GEKOCHT**

American Lasagne



- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 40m

- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Das ausgezeichnete „All American Recipe“ mit Ricotta Käse der US - Frauenzeitschrift Good Housewife

Zutaten

- Für die Füllung:
- 16 Lasagne - Blätter
- 700 g mageres Rinderhack
- Etwas Speiseöl zum Anbraten
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 800 ml stückige Tomaten / Konserve,
- 1/2 Tl Oregano
- Etwas Rosenpaprika, Pfeffer, Salz
- Für den Guss:
- 200 g Ricotta Käse
- 100 g geriebener Parmesan
- 2 Eier
- 3 El gehackte Petersilie, 2 El gehacktes Basilikum,
- 150 g Pizzakäse

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

In einem ausreichend großen Topf mit dickem Boden, zunächst das zerkrümelte Rinderhackt scharf anbraten.

Schritt4

Die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben, 2 - 3 min. zusammen braten lassen.

Schritt5

Salzen, pfeffern, das Tomatenmark und etwas Rosenpaprika darüber geben, etwas weiter glacieren.

Schritt6

Mit den stückigen Tomaten und etwas Brühe aufgießen, ca. 40 min. leise köcheln lassen.

Schritt7

(Die Tomaten verkochen sich während des Schmorens)

Schritt8

In der Zwischenzeit, den Ricotta, die Eier, Parmesan, Basilikum und Petersilie verrühren.

Schritt9

Den Boden einer gebutterten Auflaufform zunächst mit den Lasagne Blättern „bündig“ auslegen. Eine Lage der Fleisch - Tomatensoße darüber geben, dann folgt eine Schicht Ricotta.

Schritt10

Den Vorgang wiederholen und mit einer Schicht Ricotta abschließen; alles gleichmäßig mit Pizza Käse bestreuen.

Schritt11

Für 35 - 40 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben und appetitlich überkrusten.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** einfach, Lasagne, lecker, schnell

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