Flotte Pfannen-Lasagne

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zucchini
- 2 kleine Karotten
- ¼ Sellerie
- 500-600 g gemischtes Faschiertes
- 4 EL Öl
- 2 Dosen stückige Tomaten (á 425 g)
- 100 g Doppelrahm Frischkäse (oder Crème fraîche)
- ca. 500 ml Gemüsefond
- Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano, Muskatnuss
- Prise Zucker
- 150-200 g Lasagneplatten
- 150 g Mini-Mozzarella
- 100 g geriebener Gouda

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Gemüse mittelfein reiben. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anrösten und Faschiertes zugeben. Unter Rühren ca. 7 Minuten krümelig braten. Tomaten und Gemüse dazugeben. Fond zugießen, mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, Basilikum und Oregano sowie Muskat abschmecken. Langsam gut ½ Stunde köcheln lassen. Dann Frischkäse bzw. Crème fraîche unterrühren.
Die Lasagneplatten grob zerbrechen und in der Fleisch-Gemüsemasse verteilen (sollen gut mit Sugo gedeckt sein). Zugedeckt ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen. Mozzarella und Gouda auf der Lasagne verteilen und für weitere 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Vom Herd nehmen, ca. 10 Minuten ruhen lassen und dann in der Pfanne servieren.

Tipp

Für die vegetarische Variante einfach den Gemüseanteil durch kleingeschnittenes Gemüse der Saison oder Hülsenfrüchte (Linsen, Kichererbsen etc.) erhöhen.

Gutes Gelingen und lasst es Euch schmecken!