

## Flotte Pfannen-Lasagne

### Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zucchini
- 2 kleine Karotten
- $\frac{1}{4}$  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  $\frac{1}{2}$  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!