

Kartoffel-Hack-Lasagne

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe » Kartoffel-Hack-Aufläufe

Zutaten (6 Personen)

- » 60g Butter/Margarine
- » 50g Mehl
- » 1l Milch
- » 1 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 3EL ger. Parmesan
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 3EL Olivenöl
- » 500g Hackfleisch
- » 2EL Tomatenmark
- » 300ml Instant-Klare-Brühe
- » 1 Bd. Oregano
- » 750g Kartoffel(n)
- » 2 Zucchini
- » 300g Tomate(n)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Fett erhitzen, Mehl darin anschwitzen. Milch unter Rühren zugießen und aufkochen lassen. Lorbeer zufügen und ca. 5min köcheln lassen. Parmesan einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Lorbeer entfernen.

2. Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Hackfleisch zugeben und kräftig anbraten. Tomatenmark einrühren, mit Brühe ablöschen und etwas köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Oregano, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken und dazugeben.

3. Kartoffeln schälen. Kartoffeln und Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Tomaten in ca. ½cm dicke Scheiben schneiden.

4. Eine Auflaufform (ca. 24x30cm) mit Öl ausstreichen. Mit Kartoffeln auslegen, Mit Salz und Pfeffer würzen. Hälfte Tomaten darauf geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Hälfte Hackmasse darauf streichen. Zucchini darauf legen und mit etwas Soße bestreichen. Den Vorgang wiederholen, dabei mit Soße und restlichen Kartoffelscheiben enden.

5. Die Lasagne im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 1 Stunde goldbraun backen. Mit Oregano garniert servieren.

Nährwerte: 500kcal/E31g/F27g/KH32g pro Portion

angelegt am: 11.06.2003

Rezept-Nr: 347

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke