

Lasagne aus der rechteckigen großen Ofenhexe® von Pampered Chef®



Leckere Lasagne aus der Ofenhexe® von Pampered Chef®

Zutaten:

- 800 g Rinderhackfleisch
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 kleines Stück Sellerie (Knolle)
- 2 Möhren
- 1 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 10 Kirschtomaten
- 1 Dose fein gehackte Tomaten
- 1 Dose Mais mit Erbsen
- 60 g Weißwein
- Salz und Pfeffer nach Bedarf
- 3 EL Gewürz Ketchup Curry
- 2 EL Tomatenmark
- Ca. 250 g Gouda Käse
- 8 Lasagne Platten
- 1 Becher Creme Fraiche
- 1 Becher Almette Frischkäse Kräuter
- 2 EL Milch
- 2 Prisen Salz

Zubereitung:

Das Gemüse mit dem Super Hacker von Pampered Chef® zerhacken und in den Wok von Pampered Chef® mit etwas Öl scharf anbraten.

Nun das Rinderhackfleisch hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kirschtomaten halbieren und den Mai/Erbsen mit den gestückelten Tomaten aus der Dose hinzufügen.

Weißwein, Tomatenmark und Ketchup hinzufügen und alles gut einköcheln lassen.

In der Zwischenzeit rührst du aus der Creme Fraiche, dem Frischkäse und Milch eine homogene Masse an.

Den Gouda Käse mit der groben Microplane® Reibe reiben.

Nun füllst du in die Ofenhexe® etwas von der Hackfleischmasse ein – so viel, dass der Boden bedeckt ist. Lege darauf nun eine Lage von den Lasagne Platten und dann gibst du erneut etwas Hackfleischmasse und von der angerührten Creme und etwas vom Gouda darüber.

Nun kommt eine zweite Lage Lasagne Platten und danach wieder Hackfleischsauce und Creme darüber.

Als Abschluss habe ich den restlichen Gouda darüber gegeben.

Dein Backofen ist auf 200°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 40 Minuten.

Wenn der Käse schön geschmolzen ist und auch goldgelb gebacken, dann ist die Lasagne fertig.

Dazu habe ich noch einen grünen Salat gereicht.

Ich wünsche dir gutes Gelingen und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Pampered Chef® Onlineshop – www.pamperedchef.eu/ziehl

Diese Produkte kamen zur Anwendung:

Ofenhexe® groß

Silikonhandschuhe

Kuchengitter

Microplane® Reibe grob

Knoblauchpresse

Super-Hacker

Profi Kochmesser