



ALLES DRIN.



3 mal in Hamburg:

- U Bahn Hoheluftbrücke
- U Bahn Schlump (im Blumenladen)
- ZOB Altona

015757075080

hallo@chriskochtuete.de

facebook.com/chriskochtuete oder auf Google (Eine Review wäre toll:)

# One-Pot-Lasagne mit Ofen-Möhrrchen

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, Pfeffer, eine Schüssel, eine beschichtete Pfanne (1P: kleine/ 2P: mittelgroß) oder Topf und einen Kochlöffel bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 45 min gibt´s lecker Essen.

Warnung vorab: Das ist kein klassisches Lasagne-Rezept. Die Italienliebhaber mögen mir verzeihen. Aber ich stehe auf einfach und lecker. Und das ist es auf jeden Fall. Also, los geht´s ;) Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen und klein würfeln. **Möhren** schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Möhren mit Salz und wenig Olivenöl im Ofen 20 Min garen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer gut beschichteten, mittelgroßen Pfanne oder Topf auf mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebel und Knoblauch hineingeben und ca. 2-3 Min anbraten. Dann das **Hackfleisch** hinzugeben und für weitere 5 Min anbraten. Öfters umrühren. Währenddessen Salz (1P: 0,5 TL/2P: 1 TL), etwas Pfeffer sowie den **Oregano** hinzugeben. Nun die Dose **Tomaten** in die Pfanne hineingeben und eine ordentliche Prise Salz dazu. Alles ca. 10 Min einkochen lassen. Dabei öfters umrühren. Bei Bedarf nachwürzen. Jetzt den **Ricotta** in einer anderen Schüssel mit Wasser (1P: 1,5 EL/2P: 3 EL) vermengen. Wichtig: Wenn der Hack-Tomaten-Mischmasch fertig ist, die Platte auf niedrige Hitze runterschalten, damit die Lasagne, die wir im gleichen Topf machen, nicht anbrennt.

2/3 des Hack-Tomaten-Mischmaschs in einer Schüssel zwischenlagern. Dann beginnen wir mit dem Stapeln: ein Drittel des Ricotta-Gemisches auf das restliche Hack in der Pfanne. Mit **Lasagneplatten** bedecken. Ein Drittel der Hackmischung, ein Drittel des Ricottas, Lasagneblätter. Dann das Ganze noch ein letztes, drittes Mal. Alles fest drücken. Das ganze mit **Mozzarella** bedecken und ca. 20-25 Min mit Deckel köcheln lassen. Die Möhren aus dem Ofen holen, die Lasagne in der Pfanne/Topf vierteln. Die Stücke auf schöne Teller geben. Die Möhren dazu geben. Das war´s schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Gepackt von

☞(10 davon ⤴= 1 Gratis-Tüte:)

