

Zucchini-Lasagne mit Hackfleisch

Die Lasagne ganz ohne Nudelplatten, denn zum Schichten verwendet man Zucchini-Scheiben. In einer würzigen Hackfleisch-Sauce und überbackener Käseschicht.



★★★★★

21 Bewertungen

Portionen: 4 Personen

ZUTATEN

DU BENÖTIGST EINE KLEINE AUFLAUFFORM MIT CA. 26 x 20 cm

- 3 Stück Zucchini, mittelgroß ca. 15 bis 20 cm lang
- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 3 Zehen Knoblauch
- 500 g Rinderhackfleisch
- 400 g Tomaten, passiert Dose oder Flasche
- 250 g Schmand oder Crème fraîche
- 200 g Gouda, gerieben
- 50 ml Milch
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver, mild
- 0,5 TL Salz
- 1,5 TL Oregano gerebelt
- 1 Prise Zucker

ANLEITUNG

- Den Backofen rechtzeitig auf 200°C Ober- / Unterhitze aufheizen.
- Die 3 mittelgroße **Zucchini** waschen mit einem Messer oder großem V-Hobel in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden / hobeln. Auf Küchenpapier auslegen, gut salzen und 5 Minuten stehen lassen und mit einem Küchentuch gut trockentupfen.



- In einer großen Pfanne erhitzt du 3 EL Olivenöl und brätst darin 500 g Rinderhackfleisch scharf und krümelig an. Danach würzt du mit 1 TL Paprikapulver und 1/2 TL Salz.



4. Währenddessen schälst du die 1 **Zwiebel** und die 3 **Knoblauchzehen** und schneidest sie in feine Würfel.



5. Die **Zwiebel-** und **Knoblauchwürfel** sowie 2 EL **Tomatenmark** dazugeben und kurz mit anrösten.



6. Jetzt rührst du 400 g **passierten Tomaten**, 1,5 TL **Oregano** sowie 1 gute Prise **Zucker** unter, dann kurz aufkochen lassen. Nach Belieben weiter abschmecken.



7. Den 250 g **Schmand** oder Crème fraîche in einer Schüssel mit 50 ml **Milch** glattrühren und mit **Salz**, **schwarzem Pfeffer aus der Mühle** und frisch geriebenem **Muskat** abschmecken. 200 g **Gouda** reiben und ca. 50 g zur Schmand-Masse geben.



8. Deine Auflaufform fettest du mit etwas **Butter** ein und legst die erste Schicht **Zucchinischeiben** aus. Die **Hackfleisch-Sauce** teilst du "gedanklich" durch fünf und teilst den ersten Anteil darauf, darauf **Schmand-Soße** verteilen und darauf wieder **Zucchinischeiben**. Weiter schichten, aber **mit Hackfleisch-Sauce** enden.



9. Wie gesagt, mit der Schicht Hackfleisch-Sauce enden. Dann verteilst du den restlichen Käse darüber.



10. Die Zucchini-Lasagne im Backofen auf der mittleren Schiene für **25 Minuten** goldbraun backen. Ich wünsche dir einen **guten Appetit**.



Kennst Du eigentlich schon meinen Email-Newsletter?

Kostenlos anmelden und meine Inspirationen kommen direkt in Dein Postfach

WAS MEINST DU ?

Hast du meine Zucchini-Lasagne ausprobiert? Wie findest du das Rezept? Ich freue mich immer über Lob, freundliche Kritik oder Deine Tipps und Erfahrungen.

Deine Emi

Ich wünsche Dir einen guten Appetit!

Mehr einfache Rezepte gibt es unter www.emmikochteinfach.de

