

Kartoffellasagne

für 6 Portionen

Zutaten

1,5 kg festkochende Kartoffeln, 500 g Rinderhackfleisch, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 6 Fleischtomaten oder 800 g Tomaten in Dosen, 40 g Tomatenmark, 100 ml trockenen Rotwein, 2 Teelöffel Paprikapulver, 4 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Cayenne-Pfeffer, 5 Esslöffel Olivenöl, 200 g geriebener Käse, 200 ml Schmand, 2 Esslöffel Kräuter der Provence, 2 Möhren, 1 halbe Knolle Sellerie, 2 Lorbeerblätter



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden
2. in Salzwasser 7-8 Minuten kochen, dann herausnehmen und abtropfen lassen
3. Tomaten in Scheiben schneiden, Stielansätze entfernen, Möhren und Sellerie fein würfeln
4. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
5. Öl in der Pfanne erhitzen und das Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Möhren, Sellerie und Tomatenmark anbraten
6. mit Rotwein ablöschen, dann die Tomaten dazugeben
7. mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, Lorbeerblätter und etwas reduzieren lassen
8. Auflaufform leicht einölen
9. aus der Hälfte der Kartoffelscheiben einen Boden legen
10. die Hälfte der Hackfleischsauce darauf verteilen, ebenso die Hälfte des Käses
11. restliche Kartoffelscheiben darauf verteilen, darauf die restliche Hackfleischsauce und den restlichen Käse
12. Schmand mit Kräutern verrühren und über die Masse geben.
13. die Lasagne 45 Minuten bei 150°C Umluft auf mittlerer Schiene backen

Zeitbedarf

1,5 Stunde

dazu paßt

Endiviensalat