Pfannen-Lasagne

Das einfache Lasagne-Rezept aus der Pfanne mit Faschiertem, aromatischer Tomatensauce, Lasagne-Platten, Béchamelsauce und geschmolzenem Mozzarella ist ein köstliches Mittagessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 g	Rinderfaschiertes (Rinderhackfleisch)
9 Stk.	Lasagne-Platten
800 g	Passierte Tomaten (aus der Dose)
400 g	Tomaten (stückig aus der Dose)
125 g	Mozzarella
1 Stk.	Karotte (große)
2 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
2 Stk.	Knoblauchzehe
50 g	Knollensellerie
30 g	Tomatenmark
0.5 TL	Salz
	Pfeffer
1 TL	Basilikum (getrocknet)
1 TL	Oregano (getrocknet)
1 Prise	Zucker
	Basilikum frisch
50 g	Doppelrahmfrischkäse
50 ml	Schlagobers
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die schnelle **Pfannen-Lasagne** die Karotte und den Knollensellerie auf der groben Seite einer Reibe raspeln. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein zerschneiden.

2. Das Olivenöl in einer großen, tiefen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebeln, Karotten und Sellerie hineingeben und etwa 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren glasig andünsten. Anschließend den Knoblauch hinzufügen und kurz mitdünsten. Nun das Rinderfaschierte zum Gemüse geben und bei starker Hitze krümelig anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Das Tomatenmark hinzufügen und gemeinsam mit Salz, Oregano und Basilikum kurz mitrösten. Dadurch können sich die Aromen besonders gut entfalten. Anschließend die passierten Tomaten und die stückigen Tomaten aus der Dose hinzufügen. Eine kleine Prise Zucker unterrühren und die Sauce nach Geschmack mit Salz und den getrockneten Kräutern abschmecken.Die Lasagneplatten in grobe Stücke brechen und direkt in die Pfanne geben. Die Platten möglichst gut unter die Sauce mischen beziehungsweise vorsichtig hineindrücken, sodass sie mit Flüssigkeit bedeckt sind.

3. Den Deckel auf die Pfanne geben und die Pfannen-Lasagne etwa 15 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.Dabei unbedingt zwischendurch vorsichtig umrühren, damit die Lasagne-Platten nicht am Pfannenboden festkleben!

4. Während die Lasagne köchelt, Frischkäse und Schlagobers in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt verrühren. Die cremige Béchamelsauce mit Salz und etwas Muskat abschmecken. Nach Ablauf der 15 Minuten Sauce unter die Lasagne rühren. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Den Deckel wieder auflegen und die Pfannen-Lasagne weitere etwa 5 Minuten bei niedriger Hitze stehen lassen, bis der **Mozzarella** vollständig geschmolzen ist. Die fertige Lasagne mit frischem Basilikum und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer garnieren und direkt aus der Pfanne servieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Zu dieser cremigen und schnelle Pfannen-Lasagne passt ein knackiger grüner Salat besonders gut.