

Schnelle Lasagne aus der Heißluftfritteuse

Die schnelle Lasagne ist ein herzhaftes Gericht für Liebhaber der italienischen Spezialität. Das Gericht schmeckt zum Mittagessen oder zum Abendessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
500 g	Rinderfaschiertes
2 EL	Tomatenmark
800 g	Tomaten (gewürfelt aus der Dose)
1 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
10 Stk.	Lasagneblätter
200 g	Crème fraîche
125 g	Käse (gerieben, Gouda, Emmentaler, etc.)

Zubereitung

1. Um eine **schnelle Lasagne aus der Heißluftfritteuse** zuzubereiten, zuerst die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Faschierte scharf anbraten. Sobald es krümelig ist, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und kurz mitrösten. Jetzt das Tomatenmark einrühren, leicht anrösten lassen und mit gehackten Tomaten ablöschen. Die Sauce etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.
2. In den Garkorb der Heißluftfritteuse zuerst etwas Fleisch-Sauce geben. Dann im Wechsel Lasagneplatten und Sauce schichten, bis alles aufgebraucht ist. Die letzte Schicht mit der Fleisch-Sauce abschließen. Mit Crème fraîche bestreichen, dann bei 180 °C ca. 20 Minuten

backen. Nach 20 Minuten die Lasagne mit geriebenem Käse bestreuen und nochmals zirka 5 Minuten garen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

Tipp

Die schnelle Lasagne aus der Heißluftfritteuse ist eine raffinierte Rezept-Idee, wenn man keinen Backofen zur Verfügung hat, zum Beispiel im kleinen Ferienhaus oder beim Campen im Wohnmobil.