

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Möhren Lasagne

Zutaten: 300 gr. Möhren, 1 Zwiebel, 1 El. Öl, 500 gr. Hackfleisch, 2 El. Tomatenmark, 2 El. Tomatenketchup, Salz, Pfeffer, Oregano, 3 El. Kapern, 3 Tl. Mehl, 1 El. Butter, je 200 ml. Milch und Sahne, abgeriebene Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone, 150 gr. geriebener Käse, 9 – 12 Lasagneblätter.

Zubereitung: Die Möhren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. 2 Min. in kochendem Wasser blanchieren, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Zwiebeln schälen, hacken, im Öl andünsten. Das Hackfleisch dazu geben und mitbraten. Das Tomatenmark, den Ketchup, Möhren, Zwiebeln und Kapern unterheben und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Mehl in Butter an schwitzen. Milch und Sahne ein rühren und aufkochen. Mit ½ Tl. Zitronenschale- Saft, Salz, Pfeffer abschmecken. Form fetten. Ewas Soße, 3 – 4 Lasagne-Blätter, etwas Hackfleisch hinein geben. 2 – mal wiederholen. Mit Soße abschließen und mit Käse bestreuen. Den Ofen auf 200 Grad vor heizen. Die Lasagne ca. 35 Min. backen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)