

Betty  
bringt's



# Schnelle Lasagne

*Betty Bossi*

# Zutaten

2 Pers.

4 Pers.

Rüebli	150 g	300 g
Zwiebel	1	2
Hackfleisch	300 g	600 g
Olivenöl zum Braten	1 EL	2 EL
Knoblauchzehe	1	2
Salz	½ TL	1 TL
Fleischbouillon	1 ½ dl	3 dl
Petersilie	1 Bund	1 Bund
Lasagne-Blätter	6 Blätter	12 Blätter
Saucen-Halbrahm	1 dl	2 dl
geriebener Parmesan	40 g	80 g

## Zeit

ca. 30 Min.

## Stufe

einfach

## Nährwert pro Portion:

724kcal, E 44g, Kh 45g, F 41g

# Zubereitung

1



**Rüebli** in Scheibchen schneiden, **Zwiebeln** fein hacken, beides mit dem **Hackfleisch** portionenweise im heissen **Öl** in einer Bratpfanne je ca. 6 Min. anbraten. **Knoblauch** dazupressen, salzen.

2



**Bouillon** dazugiessen, aufkochen, von der Platte nehmen. **Petersilie** fein schneiden, daruntermischen. **Lasagne-Blätter** und Fleischfüllung lagenweise in eine ofenfeste Form einschichten.

3



**Rahm** und **Parmesan** mischen, darauf verteilen.

**Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.