

# One-Pot-Lasagne



1. Zwiebel fein würfeln. Das Öl im gusseisernen Topf erhitzen. Das Hackfleisch krümelig anbraten. Die Zwiebel dazugeben. Den Knoblauch pressen und mit in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, Gewürzen und Zucker würzen.
2. Tomatenmark mit dazugeben und kurz andünsten. Mit den passierten Tomaten und der Gemüsebrühe ablöschen. 8 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zeit die Tomaten waschen und halbieren. Die Lasagneplatten in Stücke brechen. Beides mit zum Eintopf geben und erneut 8 Minuten köcheln lassen.
4. Abschließend den Eintopf abschmecken und mit jeweils einem Klecks Creme fraîche servieren.

## Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Öl
- 500g gemischtes Hackfleisch
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 3 TL italienische Kräuter, getrocknet
- 2 EL Tomatenmark
- 700ml passierte Tomaten
- 600g Gemüsebrühe
- 100g Kirschtomaten
- 100g Lasagneplatten
- 200g Creme fraîche

## Benötigtes Material

Gusseiserner Topf

## Zubereitungszeit

- 20 Minuten  
Zubereitungszeit
- 30 Minuten Garzeit