

Gemüselasagne mit Hackfleisch



Zutaten

250 g Möhren
200 g Sellerie

300 g Porree

2 Zwiebeln

30 g Butter

300 g Gehacktes

3-4 EL Wasser

1 kleine Dose Mais
Salz, Pfeffer, Paprika

300 g saure Sahne
3 Eier
3 EL geh. Petersilie

200 g Gouda
250 g Lasagneblätter

Zubereitung

putzen, waschen und fein würfeln

putzen, waschen und in 1 cm breite Scheiben schneiden

schälen, fein würfeln

in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten

Gehacktes zugeben, kräftig anbraten und das Gemüse hinzufügen

zugeben und 10 Min. dünsten

abtropfen lassen, zum Gemüse geben und abschmecken

die Zutaten miteinander verquirlen

reibsen, abwechselnd Lasagneblätter, Gemüse, Käse, Eiermischung, Lasagneblätter, usw. in eine gefettete Auflaufform schichten, die oberste Schicht sollte Käse sein

Im vorgeheizten Backofen etwa 35 Min. bei 200°C backen. Die Lasagne 15 Min. im Backofen nachziehen lassen, erst dann anschneiden.