

Kartoffel-Lasagne mit Hackfleisch und Gemüse

Zutaten für die Soße (für 4 Personen):

- 500 g Rinderhack
- 2 Zwiebeln
- 1 Möhre
- 1 Pastinake
- 2 Zehen Knoblauch
- Olivenöl
- 1 Zweig Rosmarin
- einige Zweige Thymian
- 1 EL Tomatenmark
- 750 ml passierte Tomaten
- Salz
- Pfeffer

Zwiebeln und das Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarinnadeln und Thymianblätter von den Stielen zupfen und hacken. Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen und zuerst das Hackfleisch rundum darin anbraten. Salzen und pfeffern. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und etwas anrösten. Das Tomatenmark ebenfalls anrösten.

Passierte Tomaten angießen und vermengen. Die Hitze reduzieren und alles abgedeckt 20 Minuten schmoren lassen. Nach etwa 10 Minuten das Gemüse hinzufügen. Das Ragout immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Die Masse sollte zum Schluss eine cremige Konsistenz haben und nicht viel Flüssigkeit enthalten.

Weitere Zutaten:

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 200 g Bergkäse
- Parmesan
- frisches Basilikum
- Olivenöl

Während die Soße schmort, die Kartoffeln schälen und in längliche, nicht zu dicke Scheiben schneiden. Den Käse reiben. Ofen auf 160 Grad vorheizen und eine Auflaufform bereitstellen.

Zuerst 1 Schicht Hackfleisch-Tomatenragout in die Auflaufform geben und etwas Käse darauf verteilen. Dann 1 Schicht Kartoffeln in die Form legen und leicht in das Ragout drücken. Weitere Schichten hinzufügen, bis alle Zutaten verbraucht sind und die Form gut gefüllt ist. Mit Ragout und Käse abschließen. Die Lasagne 45 Minuten im Ofen garen.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 28.05.2023

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen