

Lasagne Bolognese



45 Minuten



4 Personen



NÄHRWERTE

Energie	306 Kcal
Kohlenhydrate	13.4 g
Eiweiß	37.3 g
Fette	9.8 g

Nährwert pro Person

ZUTATEN

- PowerSlim Lasagne
- 200g Rinderhackfleisch
- 400g Tomaten, passiert
- 4 EL Tomatenmark
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200g Champignons
- 200g Sellerie
- 4 EL Frischkäse Light
- Frisches Basilikum
- 200 ml Brühe
- 2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig dünsten. Das Hackfleisch dazugeben und locker anbraten. Dann die Pilzstücke und den Sellerie ebenfalls kurz anbraten. Tomaten, Tomatenmark, Brühe, Basilikum und italienische Kräuter hinzugeben und eine Weile köcheln lassen. Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten. Eine Schicht Sauce auf dem Boden verteilen und mit den Lasagne-Blättern bedecken. Diese Reihenfolge beibehalten, bis die Sauce aufgebraucht ist. Stelle sicher, dass du mit einer Schicht Sauce aufhörst. Verteile die 4 EL Frischkäse Light auf der obersten Schicht. Die Lasagne auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens bei 200 Grad 30-40 Minuten backen.