

# Lasagne

## Zutaten

500 g ..... Rinderhackfleisch  
1 ..... Zwiebel  
1 ..... Paprika  
2 Dosen..... geschälte Tomaten  
4 El ..... Tomatenmark  
1 Becher..... Creme fraiche  
..... Geriebener Käse  
..... Lasagne Platten je nach Größe der Form  
1 Bund ..... Petersilie  
..... Pfeffer und Salz

## Zubereitung:

- Zwiebeln schälen und würfeln
- Paprika auf Streifen schneiden
- Petersilie fein hacken
- Hackfleisch anbraten
- Dosentomaten zerkleinern
- Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Petersilie und Tomatenmark hinzugeben
- mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen
- in eine Auflaufform Soße und Lasagneplatten abwechselnd schichten (beginnen und enden mit Soße)
- Creme fraiche und geriebener Käse darüber streuen

**Bei 180 Grad Ober und Unterhitze ca. 25 bis 30 Minuten backen**