

# Lasagnetopf

Wer klassische Lasagne mag, wird dieses besondere Gericht lieben – eine tolle Kombination aus verschiedenen typischen Zutaten für Lasagne! Das Vorkochen der Nudeln ist nicht notwendig und so lässt sich das schmackhafte Gericht rasch zubereiten. Übrigens, auch mit anderen glutenfreien Nudelformen gelingt der delikate Lasagnetopf sicher bestens ☺  
glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 4 – 5 Personen

1 EL Speiseöl  
500g gemischtes Hackfleisch  
1 Zwiebel, klein gewürfelt  
2 Knoblauchzehen, klein gehackt  
1 Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe  
etwa 700g stückige Tomaten aus der Dose (in meiner Version 2 Gläser Tomatensauce Traditionale von Zwergerwiese)  
4 EL Tomatenmark  
je 1,5 TL Oregano und Thymian, getrocknet  
Salz  
Pfeffer  
Wer mag: etwas Chili  
180g glutenfreie Mini-Lasagne-Nudeln von z.B. Seitz  
200g Schmand oder Saure Sahne (ggf. laktosefrei)  
200g Käse, gerieben (ggf. laktosefrei)

1. Das Speiseöl in einem großen Topf erhitzen. Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und bröselig anbraten.
2. Brühe, Tomatensauce oder stückige Tomaten, Tomatenmark, Gewürze, Salz, Pfeffer und ungekochte Nudeln zugeben und alles gut verrühren. Einen Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze 30 Minuten köcheln lassen, bis die Nudeln gar sind.
3. Den Lasagnetopf gut durchrühren, dann je einen Klecks Schmand oder Saure Sahne auf eine Portion geben und mit Käse bestreuen, sofort servieren.

**Milchfrei – Tipp:** Anstatt Schmand oder saure Sahne Cashew-Cuisine einsetzen. Eine vegane Käsealternative verwenden.

**Bild 1: Die ungekochten Nudeln mit in den Topf geben.**



**Weitere Bilder: Fertige Lasagnesuppe**

