

# 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 Zwergenwiese)

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**

