

ONE-POT-LASAGNE für 3 Personen

Zutaten:

- Lasagneblätter (ca. 1/4 einer Packung)
- 1 grosse Dose gehackte Tomaten
- wenig Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Oregano, getrocknet
- wenig Zucker
- Salz & Pfeffer
- 1 Mozzarella
- Parmesan
- 1 kleines Glas Wasser

Mehr Fleisch am Knochen hat die Lasagne mit Speckwürfeln und Hackfleisch, die als erstes angebraten werden. Allenfalls auch klein gehacktem Gemüse im Sugo. Als Topping eignet sich auch Ricotta.

Zubereitung:

In einer breiten, hohen Pfanne gehackte Zwiebeln und gepressten Knoblauch in etwas Olivenöl anbraten. Tomaten mit etwas Wasser hinzufügen (nicht zuviel) und mit wenig Zucker, Salz & Pfeffer und Oregano würzen. Lasagneblätter in grobe Stücke brechen, in den Sugo legen und runterdrücken, so dass sie mit dem Sugo bedeckt sind.

Deckel drauf und solange köcheln lassen, wie auf der Lasagneblätter-Packung (ca. 15-20 Min.) steht. 5 Minuten vorher aber reinschauen, und zerzupften Mozzarella in der Pfanne verteilen. Nochmal Deckel drauf und 3-4 Minuten köcheln lassen.

Kurz vor Kochende Parmesan darüber streuen, nochmal Deckel drauf und warten, bis er geschmolzen ist. Anschliessend mit etwas Pfeffer würzen und - wenn gewünscht - ein paar Basilikum- oder Petersilienblätter darauf streuen.

