



SÜSSKARTOFFEL-LASAGNE MIT HIRTENKÄSE / GENIAL & EINFACH



Eine Alternative zur typischen Lasagne mit Nudelblättern ist diese geniale Lasagne aus Süßkartoffeln mit einer Bolognese und Hirtenkäse.



Zubereitungszeit

20 Minuten



Back-/Kochzeit

40 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 4

HACKFLEISCHSOSSE

Erhitze das Olivenöl in einer großen Pfanne oder einem Topf und brate das Hackfleisch darin sehr heiß an, bis es krümelig ist. Schneide die Zwiebel und Knoblauchzehen in feine Würfel und brate sie mit dem Hackfleisch etwa 2 Minuten an. Füge nun das Tomatenmark, die Tomatenstücke, etwa 200 ml Wasser und die Gewürze hinzu und lasse die Soße aufkochen. Köchle sie bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel etwa 5-10 Minuten.

Schäle die Süßkartoffeln und hoble sie längs in 2 mm dünne Scheiben. Fette eine große Auflaufform mit dem restlichen Olivenöl und lege die erste Schicht Süßkartoffeln hinein. Verteile etwas Bolognesesoße darüber und verteile den zerkrümelten Hirtenkäse darüber. Schichte die Lasagne nun auf diese Weise fertig. Wie viel Bolognese du pro Schicht nimmst, kommt darauf an, wie dick die Süßkartoffelscheiben sind. Je dünner die Scheiben, umso mehr Schichten werden es. Schließe mit dem Käse ab.

Backe die Lasagne im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U für etwa 40 Minuten. Lasse sie 5 Minuten abkühlen und genieße sie dann noch heiß. Dazu passt Feldsalat.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

ZUTATEN:

- 2 EL** Olivenöl
- 800 g** Süßkartoffeln

HACKFLEISCHSOSSE:

- 4 EL** Olivenöl
- 500 g** Hackfleisch (Rind)
- 1** Zwiebel
- 2** Knoblauchzehen
- 2 EL** Tomatenmark
- 400 g** Tomaten (gehackt)
- 1 Pr.** Zucker
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- ½ TL** Chiliflocke
- 1 EL** Oregano
- 1 TL** Rosmarin

ZUM BESTREUEN:

- 225 g** Hirtenkäse