

## Lasagne 5

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

9		Lasagneplatten
300	Gramm	Kaese (Gouda oder Mozarella)
850	Gramm	(1 Dose) Tomaten
1	klein.	Dose Champignon
200	Gramm	Gehacktes Pfeffer Salz Paprika
2		Zwiebeln Basilikum Oregan0
3		Knoblauchzehen
1	Essl.	Instantbruehe

### Anleitung:

Das Gehacktes Anbraten und mit Pfeffer, Salz und Paprika Wuerzen. Die gewuerfelten Zwiebeln, kleingehackten Knoblauch und die Pilze zugeben und Anduensten. Den Tomatendoseninhalt in ein Sieb geben und den Saft auffangen und dann Die Tomaten zu Brei machen und zu den Hackfleisch und Zwiebeln Geben, aufkochen. Den Saft und die Bruehe hinzugeben und mit den Kraeutern Und Gewuerzen abschmecken.

Abwechselnd 3 Nudeln, Sosse und etwas Kaese in einer Auflaufform uebereinander Schichten zum Schluss noch etwas Kaese obendrauf und ueberbacken bei 220Grad ca. 20 min.

Dazu ein Bier