



# One Pot Pasta Lasagne

## Zutaten für 4 -6 Portionen:

- Lasagneplatten oder ca. 3/4 Pck. breite Wellenband Nudeln
- 2 Dosen stückige Tomaten Kräuter
- ½ Tube Tomatenmark
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Rinderhack
- 1000 ml Wasser
- 3 TL Gemüsebrühe
- 2 TL Pastagewürz (Majoran, Thymian, Basilikum)
- ½ TL Chili gemahlen
- 1 TL Paprika edelsüß
- Etwas Pfeffer und Salz
- geriebenen Käse

## Belag:

- Crème Fraiche
- geriebenen Käse / Parmesan





### **So wird´s gemacht:**

Die Zwiebeln klein schneiden, Knoblauch zerkleinern. In einem beschichteten Topf das Hackfleisch mit etwas Öl anbraten. Nun gibst du die Zwiebeln und den Knoblauch dazu. Das ganze würzt du nun mit den Gewürzen und lässt es alles zusammen ca. 5 Minuten ziehen.

Als Nächstes kommt eine halbe Tube Tomatenmark hinzu. Alles gut zusammenrühren und zum nächsten Schritt. Die stückigen Tomaten kommen in den Topf, das Wasser und die Gemüsebrühe ebenfalls. Gut umrühren, denn nun kommen die Nudeln dazu. Die Lasagneplatten werden in kleine Stücke gebrochen und in den Topf gegeben. (Die Wellennudeln brauchst du nicht klein brechen.)

Alles gut umrühren und für ca. 20 Minuten auf medium Hitze köcheln lassen. Ab und zu bitte umrühren, damit nichts anbrennt. Sollte die Flüssigkeit zu sehr einziehen, bitte noch etwas nachgießen. Wenn die Nudeln gut durchgezogen sind, kommt die halbe Packung geriebenen Käse in den Topf und vermischst alles gut. Die zweite Hälfte der Packung kommt als Abschluss oben auf die Pasta, den Deckel darauf und nochmals kurz ziehen lassen, bis der Käse verlaufen ist.

Beim Anrichten kannst du auch etwas Crème Fraiche noch dazu geben oder wenn du magst etwas Parmesan dazu.

Lass es dir gut schmecken ♥

*Eigene Notizen:*