

Lasagne Rezepte

Tortilla Lasagne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

HACKFLEISCHFÜLLUNG

500 g Rindshackfleisch
1 Knoblauchzehe
-fein gehackt
Nelkenpulver

Thymian
Salz
2 Essl. Öl
- zum Braten

TOMATENSAUCE

1 Dose Pelati
1 Rote Peperoni
-entkernt
-und gewürfelt
1 Knoblauchzehe

-fein gehackt
10 g Frischer Koriander
-fein gehackt
Salz

TORTILLAS

Öl

12 Maismehl Tortillas

AUSSERDEM

2 Zucchini
-in Scheiben
1 dl Sauerrahm

100 g Cheddarkäse
-gerieben

In einer Schüssel alle Zutaten für die Hackfleischfüllung gründlich vermengen. Öl in eine Bratpfanne erhitzen. Das Hackfleisch bei mittlerer Hitze anbraten und warm stellen. Für die Tomatensauce, die Pelati, Peperoni und Knoblauch in eine Pfanne geben, ca. 10 Minuten köcheln lassen. Den Koriander und Salz in die Pfanne geben. Die Sauce mit dem Mixer pürieren. Eine Pfanne ca. 1 cm hoch mit Öl füllen. Die Tortillas kurz auf beiden Seiten backen. Den Boden einer ofenfesten Form mit 1/3 der Tortillas auslegen. Eine Schicht Hackfleisch darauf verteilen, mit der Hälfte der Zucchinis Scheiben belegen. Die Hälfte des Sauerrahms darüber verteilen, mit etwas geriebenem Käse bestreuen. Eine weitere Lage einschichten und zuletzt mit dem letzten Drittel Tortillas bedecken. Die Tomatensauce darüber geben und im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen. Den restlichen Käse darüber streuen, und das Gericht weitere 5 Minuten im Ofen gratinieren bis der Käse schmilzt und leicht gebräunt ist.