

# Lasagne Fionella

V. 1.00

## Zutaten (4 Personen)

600 g Hackfleisch

2 Zwiebeln

2-4 Knoblauchzehen

2 Tomaten

3 Dosen Tomaten in Stücken

2 Pkg Pastakäse

4 kl. Creme Fraiche (Kräuter)

1 IGLU ital. TKKräuter

1 Pkg. Lasagneplatten

200 ml Milch

1 kl. Flasche Rotwein

Gemüsebrühe

1 TL Zucker

## Zubereitung:

Zwiebeln,  $\frac{3}{4}$  Kräuter, Knoblauch, Hackfleisch anbraten  
mit Rotwein ablöschen

Tomaten gewürfelt und Dosentomaten dazugeben und aufkochen  
abschmecken mit Kräutern

Creme Fraiche mit Milch und  $\frac{1}{4}$  tiefkühl Kräuter mischen

in Glasform abwechselnd: Tomatensugo , etwas Cremefraiche, Lasagneplatten, Käse, ...

Abschluss: Platten, viel Cremefraiche, ital. Kräuter, Käse

Quelle: Fiona