

# Kartoffellasagne



## Zutaten:

- 2 große Kartoffeln, festkochend
- 500 g BIO Hackfleisch
- 2 Dosen Tomatenstücke
- 2 Karotten
- 3 Stangen Staudensellerie
- 150 ml Rotwein zum ablöschen
- 2 Ei Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zwiebeln
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 250 g Mozzarella, gerieben
- 50 g Parmesan, gerieben
- 1 TL Oregano, getrocknet

## Zubereitung:

Den Staudensellerie und die Karotten waschen und die Enden abschneiden. Dann das Gemüse in kleine Würfel schneiden und kurz auf die Seite stellen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch hineingeben, kurz anbraten und das Hackfleisch dazugeben.

Wenn das Hackfleisch „krümelig“ wird, dann das klein geschnittenen Gemüse hinzugeben und mitrösten. Das Tomatenmark hinein und ebenfalls kurz anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und die Tomaten hineingeben. Lorbeerblätter, Oregano, Salz und Pfeffer hinein und alles auf kleiner Hitze schmoren lassen.

Die Kartoffeln mit dem Gemüseblattschneider in lange dünne Scheiben schneiden und dann anschließend die Passform auf die Größe der Kastenbackform zurecht schneiden.

Nun alles Schichtweise in die Kastenform hineingeben, beginnen mit den Kartoffelscheiben. Die Form vorher mit Öl einfetten. Abwechseln Kartoffeln, Bolognese und Käse (gemischt) schichten. Abschließen mit dem Käse.

Die Kartoffellasagne im Ofen bei 180° C Ober- und Unterhitze ca. 60 Minuten backen. Damit der Käse oben nicht verbrennt habe ich die ersten 30 Minuten noch die Lasagne mit Backpapier abgedeckt.