

Rezept

Lasagne-Eintopf

Ein Rezept von Lasagne-Eintopf, am 31.05.2023

Zutaten

Für den Eintopf:

1 Stange Staudensellerie	1 kleine Möhre
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	150 g Lammhackfleisch (türkisches Geschäft)
1 Dose stückige Tomaten (400 g)	125 ml trockener Rotwein
250 ml Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	¼ TL Zimtpulver
175 g frischer Nudelteig (selbst gemacht oder aus dem Kühlregal, ersatzweise ca. 100 g getrocknete Lasagneplatten)	

Für den Schnittlauchrahm:

1 Bund Schnittlauch	100 g saure Sahne
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal, 30 g F, 30 g EW, 60 g KH

Zubereitung

1. Für den Eintopf den Sellerie waschen und putzen, die Möhre schälen. Beides klein würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Das Öl in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Gemüse, Zwiebel und Knoblauch ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze andünsten. Das Hackfleisch zugeben und alles unter Rühren weiterbraten, bis das Fleisch gar ist. Tomaten, Wein und Brühe zugeben, alles mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und offen ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
3. Den Nudelteig in breite Streifen schneiden, dann in den Topf geben und in ca. 3 Min. bissfest garen. Getrocknete Nudeln brauchen mindestens 5 Min. länger.
4. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und mit der sauren Sahne verrühren. Den Schnittlauchrahm mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf tiefe Teller verteilen. Mit einem Klecks Schnittlauchrahm garniert servieren. Den übrigen Rahm separat dazu reichen.