

Dani's Lasagne

Zutaten:

500g Hackfleisch
3 Zwiebeln
1 Packung gestückelte Tomaten
Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian
1 Becher Creme fraiche
Nudelplatten für Lasagne
geriebenen Käse (Emmentaler oder Gouda)
ggf. Pepperonis, Oliven

Zubereitung:

Die Zwiebeln würfeln und mit dem Hack anbraten,
die Tomaten dazugeben und mit Pfeffer, Salz und Kräutern würzen.
Das ganze mit den Nudelplatten in einer Auflaufform abwechselnd schichten,
Creme fraiche oben drauf verteilen und mit Käse bestreuen.
Im Ofen bis der Käse zerlaufen ist überbacken und servieren.

