



Makkaroni-Lasagne

Zutaten

- 125 g Makkaroni
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Hackfleisch, gemischt
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Lasagne
- 100 g Crème fraîche
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Makkaroni nach Anweisung auf der Verpackung kochen und gut abtropfen lassen.
3. Währenddessen Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden.
4. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin anbraten. Paprika zugeben und andünsten. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Lasagne einrühren, aufkochen und bei geringer Hitze ca. 5 Min. kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
5. Die Hälfte von den Makkaroni in eine Auflaufform (ca. 20x30 cm) geben. Die Hälfte der Hackfleischsoße darauf verteilen. Restliche Nudeln und Soße darüber geben. Mit Crème fraîche bestreichen und Käse bestreuen. Im Backofen ca. 25 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	37 g
Energie	531 kcal
Fett	31 g
Protein	26 g

🕒 50 Minuten

⊕ 3 Portionen