



## Pfannen-Lasagne

### Zutaten

- 50 g Zwiebeln, rot
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Rinderhackfleisch
- 50 ml Rotwein
- 400 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Lasagne
- 100 g Frischkäse
- 6 Lasagneplatten
- 100 g Emmentaler, gerieben
- 2 Stängel Basilikum (frisch)

### Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Olivenöl in einer kleinen Pfanne (24 cm Durchmesser) heiß werden lassen. Hackfleisch darin krümelig anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und mitbraten. Rotwein zugießen und vollständig einkochen lassen.
3. Wasser zugießen, MAGGI Fix für Lasagne einrühren und aufkochen.
4. Frischkäse in Klecksen auf die Sauce setzen, nicht unterrühren. Die Lasagneplatten einmal durchbrechen und in die Hackfleischsauce schieben. Darauf achten, dass die Platten vollständig mit Sauce bedeckt sind. Den Emmentaler darüber verteilen. Die Lasagne mit Deckel bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 15 Min. garen.
5. Basilikum waschen, die Blättchen von den Stängeln zupfen und über die Lasagne streuen.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	34 g
Energie	661 kcal
Fett	43 g
Protein	33 g

🕒 30 Minuten

⊕ 3 Portionen