



Süsskartoffel-Lasagne

- 1 Gratinform von ca. 35x25 cm
- Butter für die Form

- 4 EL Bratbutter
- 500 g Hackfleisch
- Zwiebel*, gehackt
- Knoblauchzehe*, gepresst
- 2 EL Tomatenmark
- 500 g Pelati aus der Dose
- 2 dl Wasser
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer
- 800 g Süsskartoffeln*, gewaschen
- 2 EL Bratbutter
- 250 g geriebener Käse*
- 180 g Crème fraîche

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Portionen.

Hackfleischsauce: Bratbutter in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch darin heiss anbraten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben. Tomatenmark, Pelati, Wasser und Gewürze hinzufügen. Sauce bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Süsskartoffeln mit dem Sparschäler längs hobeln. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 180°C).

Bebutterte Form mit der ersten Schicht Süsskartoffelscheiben belegen. Eine Schicht Hackfleischsauce darüber geben, Käse und Crème fraîche darauf geben. In dieser Reihenfolge wird die komplette Lasagne fertig geschichtet, bis alle Zutaten verbraucht sind. Für die oberste Schicht den restlichen Käse verwenden.

Lasagne in der Mitte des vorgeheizten Ofens für ca. 35 Minuten backen.