

# Lasagne „Purzelbaum“



**Zutaten:** 500 g Rinderhackfleisch  
1 Paket Lasagne-Nudelplatten  
500 ml passierte Tomaten  
200 g geriebener Käse  
1 Zwiebel  
1 Becher Schmand  
1 Tl. Salz und 1 Tl. Zucker, 1 Prise Pfeffer

Den Backofen auf 180° C mit Umluft vorheizen.

**Zubereitung:** Die Zwiebel schälen und in kleine, gleichgroße Würfel schneiden.



Etwas Öl in einem Topf erhitzen und das Rinderhackfleisch darin anbraten.



Die Zwiebelwürfel dazu geben und unter Rühren anbraten. Anschließend die passierten Tomaten dazu geben und ca. 5 Minuten kochen.  
Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



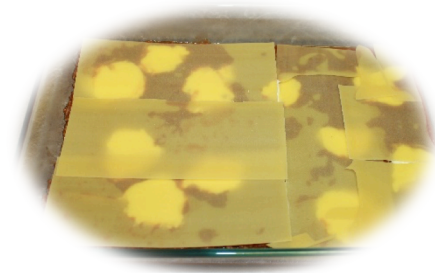
Sauce in drei Teile teilen und den ersten Teil in eine Auflaufform geben.  
Jetzt eine Schicht Nudelplatten darauflegen.



Den zweiten Teil Sauce darauf verteilen.  
Den Schmand in Tupfen dazu geben.



Nun wieder eine Schicht Nudelplatten darauflegen.



Jetzt den dritten Teil Sauce darauf verteilen.  
Den restlichen Schmand in Tupfen dazu geben.



Zum Schluss mit dem geriebenen Käse bestreuen.  
Tipp: Die Nudelplatten sollten mit Sauce bedeckt sein.



Die Lasagne in den vorgeheizten Backofen schieben  
und bei 180° C mit Umluft etwa 40 Minuten backen.



Guten Appetit! 😊