# Kartoffellasagne

für 6 Portionen

#### Zutaten

1,5 kg festkochende Kartoffeln, 500 g Rinderhackfleisch, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 6 Fleischtomaten oder 800 g Tomaten in Dosen, 40 g Tomatenmark, 100 ml trockenen Rotwein, 2 Teelöffel Paprikapulver, 4 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Cayenne-Pfeffer, 5 Esslöffel Olivenöl, 200 g geriebener Käse, 200 ml Schmand, 2 Esslöffel Kräuter der Provence, 2 Möhren, 1 halbe Knolle Sellerie, 2 Lorbeerblätter



## **Zubereitung**

- 1. Kartoffeln schälen und in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden
- 2. in Salzwasser 7-8 Minuten kochen, dann herausnehmen und abtropfen lassen
- 3. Tomaten in Scheiben schneiden, Stielansätze entfernen, Möhren und Sellerie fein würfeln
- 4. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfel
- 5. Öl in der Pfanne erhitzen und das Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Möhren, Sellerie und Tomatenmark anbraten
- 6. mit Rotwein ablöschen, dann die Tomaten dazugeben
- 7. mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, Lorbeerblätter und etwas reduzieren lassen
- 8. Auflaufform leicht einölen
- 9. aus der Hälfte der Kartoffelscheiben einen Boden legen
- 10. die Hälfte der Hackfleischsauce darauf verteilen, ebenso die Hälfte des Käses
- 11. restliche Kartoffelscheiben darauf verteilen, darauf die restliche Hackfleischsauce und den restlichen Käse
- 12. Schmand mit Kräutern verrühren und über die Masse geben.
- 13. die Lasagne 45 Minuten bei 150°C Umluft auf mittlerer Schiene backen

#### Zeitbedarf

1,5 Stunde

### dazu paßt

Endiviensalat