

One Pot Lasagen von Martin Vogel

Mengen für 10 Personen

vegetarisch

Quelle: swissmilk

Gewürze: Petersilie, Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano

250 g Zwiebel	gehackt
3.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
250 g Rüebli	gewürfelt
300 g Wirz	schmale Streifen, alles zusammen anbraten
5.0 dl Rotwein	ablöschen
500 g Lasagneplatten	grob zerkleinern, dazugeben
2.0 kg Tomatensauce Napoli	dazugeben, 12 min mit geschlossenem Deckel gar kochen lassen
400 g Mozzarella	Nach 12 min in Stücke gerissen auf Lasage verteilen
150 g Crème fraiche	auf Lasage streichen
200 g Reibkäse	dazustreuen