

# Lasagne – einfache Art

## Zutaten für die Fleischsoße:

2 EL wasserhaltiges Fett	Fett in einem Topf erhitzen.
1 Zwiebel	Die Zwiebeln würfeln.
1 Knoblauchzehe	Knoblauch hacken und mit den Zwiebeln im Fett glasig andünsten.
200 g Hackfleisch	Das Hackfleisch dazu geben und mitdünsten.
400 g geschälte Tomaten (Konserven)	
200 g Champignons	Champignons in Scheiben schneiden und mit den Tomaten zum Hackfleisch dazugeben. Mit Salz, Pfeffer & Oregano würzen.
1 Auflaufform	Auflaufform fetten.
250 g Lasagneplatten	Die zubereitete Fleischsoße abwechselnd mit den Lasagneplatten einfüllen. Als letzte Schicht sollte man die Platten verwenden.

## Zutaten für die helle Soße:

200 g Naturjoghurt	Naturjoghurt, Ei, Mehl & Käse
1 Ei	mit einer Prise Salz vermischen
1 EL Mehl	und auf der letzten Teigplatte gut
100 g geriebenen Emmentaler oder Gouda	verteilen.

## Backzeit:

Die Lasagne ca. 45 Minuten bei 200 °C (bei Umluft 180 °C) im nicht vorgeheizten Backofen backen.

**Guten Appetit!**