# Klassische Lasagne mit Ricotta und Mozzarella



> 30 Min. Normal

## Zubereitung

1. In einer Pfanne Öl erhitzen und darin die gewürfelten Zwiebeln, sowie die gehackten Knoblauchzehen anschwitzen. Hackfleisch dazugeben, anbraten und mit Tomatensauce, gewürfelten Tomaten, italienischem Gewürz und Pfeffer abschmecken.
2. Im nächsten Schritt Lasagneblätter in kochendes Wasser geben und für 8 Minuten vorkochen.
3. Anschließend den cremigen Ricotta mit Ei und Parmesan vermengen.
4. In einer Auflaufform etwas Hackfleisch aus Schritt 1 verteilen und mit Lasagneblättern bedecken. Darauf den Ricotta aus Schritt 3 verstreichen und nochmals eine Schicht Hackfleisch einfüllen. Geriebenen Mozzarella darüber streuen und diese Schichten wiederholen, beginnend mit den Lasagneblättern. Zum Gratinieren nochmals geriebenen Mozzarella verwenden und zu guter Letzt bei 160 °C für 30 Minuten in den Backofen geben.

## Zutaten







- Öl
- 1 Tasse Zwiebel
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 340g Hackfleisch
- 220g Tomatensauce
- 400g Tomaten
- 1 EL italienisches Gewürz
- 1/4 TL Pfeffer
- 6 Lasagneblätter
- 420g GOLDSTEIG Ricotta
- 1 Ei
- 1/4 Tasse Parmesan
- 170g GOLDSTEIG Mozzarella gerieben