

Lasagne aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 3 Portionen

Für die Sauce:

- 400 g Rinderhackfleisch
- 400 ml passierte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 300 ml [Gemüsebrühe](#)
- ½ TL Salz
- 1 TL Oregano
- 1 Prise Pfeffer



Außerdem:

- 6 Lasagneplatten
- 100 g Creme Fraiche
- 100 g geriebener Käse (z.B. Gouda)

Kochzeit/Backzeit:

ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle Zwiebel und Knoblauch. Schneide sie klein und brate sie in Olivenöl an.
2. Gib das Hackfleisch dazu und brate es rundherum an. Gieße die Gemüsebrühe und die passierten Tomaten dazu. Koche sie 5 Minuten mit. Schmecke die Sauce mit Salz, Pfeffer und Oregano ab.
3. Lege deine Heißluftfritteuse mit Backpapier aus und schichte die Lasagne darin. Beginne und ende mit der Sauce. Verteile zum Schluss die Creme Fraiche und den Käse darüber.
4. Backe die Lasagne in der Heißluftfritteuse 25 Minuten bei 180 Grad auf der *Airfry* Stufe.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

