Lasagne oder Bolognese

Zutaten
2 große Dosen geschälte Tomaten
1 Dose Tomatenmark
1/4 Sellerie
Gemüsebrühe
2 Zwiebeln
1 Karotte
Petersilie
Salz + Pfeffer
Basilikum

Für Lasagne

geriebenen Käse
Saure Sahne
Lasagneplatten
1-2 frische Tomaten

Zubereitung

1. Sellerie, Karotte und Zwiebeln schälen und in ein paar Stücke schneiden. Alles zusammen mit der Petersilie im Thermomix 3 Sek Stufe 5 mixen. Dann checken ob sie klein genug sind, sonst nochmal 2 Sek Stufe 5

2. Das Geraspelte dann ab in die Pfanne und mit einem leckeren Olivenöl anbraten

3. Hackfleisch dazu, ich nehme immer halb/halb, damit es saftiger wird, und das Ganze gut durchbraten

4. Die Dosentomaten und das Tomatenmark dazu - wenn es zu dickflüssig wird je nach Geschmack Wasser, Milch oder Sahne zugeben. Wenn die Masse schön eingekocht ist und durchgezogen hat, ist JETZT die Bolognese fertig. Wenn ihr lieber Lasagne essen wollt, lest einfach weiter

5. Ungefähr ein Drittel der Bolognese mit einer Suppenkelle in eine ungefettete Auflaufform geben

6. Die Hackfleischsauce auf dem Boden der Form verteilen.

7. Lasagneplatten daraufgeben - die OHNE Vorkochen!

8. Saure Sahne darauf verteilen und Käse darüber streuen. Das Procedere "Hackfleischsauce, Lasagneplatten, Saure Sahne, Käse" dreimal wiederholen und mit der Käseschicht abschließen

9. In Scheiben geschnittene Tomaten auf der obersten Schicht anordnen und bei 200 Grad für ca. eine halbe Stunde in den Backofen geben