Lasagne

ZUTATEN

½ kg Faschiertes

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

300 g breite Nudeln

¼ l Jogurt

Geriebener Käse, Sugo, Ketchup, Tomaten, Gewürze, Essig

ZUBEREITUNG

Pastasciutamasse:

Zwiebeln anrösten, Knoblauch dazu; Fleisch dazu, salzen, pfeffern, Pizzagewürz (Basilikum, Rosmarin, Oregano, etwas Bohnenkraut).

Essig, Ketchup, Sugo, Tomaten hinzufügen.

Nudeln kochen.

Pfanne mit Olivenöl ölen. Unterste Schicht: Nudeln, darüber Pastasciutamasse, darüber Jogurt, darüber Nudeln, darüber Pastasciuta, darüber Käse.

Im Rohr fertigbacken.

© 3-Lasagne.docx Titel