

# Pfannen-Lasagne



## **Zutatenliste:**

500 g	Hackfleisch
1	Zwiebel
2	rote Paprika
50 ml	Öl
2	Knoblauchzehen
2 EL	Tomatenmark
1	großes Glas Wasser
	Salz, Pfeffer
6-7	Lasagneblätter
150 g	Mozzarella
	Petersilie



## **Zubereitung:**

1. Gewürfelte Zwiebel und Paprika in Öl leicht anbraten. Kleingeschnittenen Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Dann das Hackfleisch hinzufügen und gut anbraten.
2. Tomatenmark einrühren, würzen und gut Wasser hinzufügen. Einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Lasagneblätter in Stücke brechen und auf die Soße legen.
3. Deckel schließen und bei niedriger Hitze garen, bis die Lasagneblätter weich sind.
4. Vorsichtig wenden, Käse und Petersilie drüberstreuen.
5. Noch kurz erhitzen bis der Käse geschmolzen ist.