

# Mexikanische Lasagne

**Zubereitungszeit:** 25 min

**Kochzeit:** 1 h

**Gesamtzeit:** 1 h 25 min

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Portionen:** 4 Portionen

## Mexikanische Lasagne

500 g Rinderhackfleisch

900 g Don Enrico Bio Tomato Salsa

425 g Don Enrico Black Beans

250 g Zuckermais, abgetropft

4 Teelöffel McCormick Chiliflocken scharf

3 Teelöffel McCormick Oregano gerebelt

2 Teelöffel McCormick Kreuzkümmel gemahlen

2 Eier

850 g Ricotta

225 g geriebener Käse

9 Stück(e) Leverno Lasagne

## Mexikanische Lasagne

1.

1. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Das Rinderhack in einer großen Pfanne anbraten. Das Fett abgießen. Salsa, Bohnen, Mais, Chilipulver, 2 Teelöffel

Oregano sowie den Kreuzkümmel hinzufügen und gut vermischen, anschließend zum Kochen bringen. Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und für 5 Minuten köcheln lassen.

2. Die Eier in einer großen Schüssel verquirlen. Den Ricotta, 115 g des geriebenen Käse und das restliche Oregano hinzufügen und gut vermischen.

3. Etwa 240 ml der Fleischsauce auf dem Boden einer Auflaufform verteilen und mit 3 Lasagneblättern belegen. Die Hälfte der Käsemischung auf den Lasagneblättern verteilen. Die Schichten aus Fleischsoße, Nudeln und Käse einmal wiederholen. Die restlichen Lasagneblätter und die Fleischsauce daraufgeben. Dabei darauf achten, dass die Nudeln vollständig mit Soße bedeckt sind. Mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen. Mit Alufolie abdecken.

4. 45 Minuten im Backofen backen lassen. Folie entfernen. Weitere 15 Minuten backen bzw. bis die Nudeln weich und der Käse goldbraun ist.