



Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 12 Personen

Lasagne Muffins

Lasagne Muffins

12 Stück(e) Leverno Lasagne

250 g Hackfleisch

1 Zwiebel

2 Zehe(n) Knoblauch

400 g Tomatenstücke

200 g Ricotta-Käse

200 g geriebender Mozzarella-Käse

50 g geriebener Parmesan-Käse

1 Teelöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel getrockneter Oregano

1 Teelöffel getrockneter Basilikum

Salz & Pfeffer

frischer Basilikum

Lasagne Muffins

1.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel und den Knoblauch darin glasig anbraten. Das

Hackfleisch hinzufügen und braten, bis es durchgegart ist.
Die Dose Tomatenstücke hinzufügen, Oregano, Basilikum,
Salz und Pfeffer unterrühren. Die Mischung etwa 15-20
Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist.

Die Lasagne-Nudelblätter in einem Topf mit heißem
Wasser vorkochen. Abtropfen lassen und in der Mitte
einmal halbieren.

Backofen auf 180°C vorheizen.

In einer Schüssel den Ricotta-Käse mit der Hälfte des
geriebenen Mozzarella-Käses und der Hälfte des
geriebenen Parmesan-Käses vermengen. Mit Salz und
Pfeffer würzen.

Muffinform etwas einfetten und in jede Form zwei Hälften
der Lasagne-Nudel übereinanderlegen, sodass sie den
Boden und die Seiten bedecken, 1 EL Hackfleisch-
Tomaten-Sauce auf die Nudel geben und 1 EL von der
Ricotta-Käse-Mischung jeweils darauf geben. Muffins mit
dem restlichen Mozzarella und Parmesankäse bestreuen.

Ca. 20 min. backen und anschließend mit Basilikum
garnieren.