



SCHLECHTWEWETTER DOPF



ZUTATEN:

400 g Hackfleisch gemischt
5 Lasagneplatten
1 rote Zwiebel
50 g Blattspinat
1/2 kleiner Hokkaido Kürbis
1 Dose gehackte Tomaten
350 ml Brühe
1 TL Tomatenmark
etwas Worcestersauce
50 g Käse
etwas Salz, Pfeffer und Oregano
etwas saure Sahne
etwas Butterschmalz

ZUBEREITUNG:

Das Hackfleisch und die in Würfel geschnittene Zwiebel wird mit etwas Butterschmalz im Dutch Oven angebraten. Jetzt rührst Du das Tomatenmark mit unter und gibst die in mundgerechte geschnittene Kürbiswürfel und die Dose Tomaten mit hinein.

Die Brühe wird mit dazugegeben und mit den Gewürzen abgewürzt. Der TK Blattspinat kommt jetzt auch gleich mit hinein und die Lasagneplatten werden ganz klein geknackt und mit in den Dopf gegeben.

Nach etwa 15 Minuten sollten die Lasagnestücke weich sein und der Kürbis sollte noch ganz leicht Biss haben. Nun wird der Cheddar mit dazugegeben und mit etwas Worcestersauce gewürzt. Sobald der Käse geschmolzen, ist das Gericht auch schon fertig.

Mit etwas saure Sahne garniert schmeckt es einfach am besten.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

