

Ravioli-Lasagne

750 g Ravioli
1 EL Olivenöl
1 kg Rinderhackfleisch
Salz & Pfeffer
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
4 EL Tomatenmark
400 g stückige Tomaten
400 g passierte Tomaten
50 ml Rotwein
1 TL Oregano
1 TL Thymian
1 TL Basilikum
½ TL Rosmarin
1 EL Zitronensaft
2-3 Spritzer Tabasco
1 TL Paprika edelsüß
2 TL Zucker

150-200 g Creme fraiche
250-300 g Emmentaler



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Hackfleisch in Olivenöl anbraten, gut salzen und pfeffern.
Zwiebeln und Knoblauchzehen fein würfeln und mit andünsten.
Tomatenmark einrühren und kurz anrösten lassen.
Mit stückigen und passierten Tomaten sowie Rotwein ablöschen.
Gewürze zugeben und unter gelegentlichem Rühren **ca. 30 min.** köcheln lassen.

Käse mit der groben Microplane Reibe reiben.

Eine Lage Bolognese ganz dünn in den großen Bäcker verstreichen.
Mit einer Lage (250 g) Ravioli belegen, jeweils etwas Creme Fraiche darauf verteilen und mit etwas geriebenem Käse bedecken. Nun wieder eine dünne Lage Bolognese drüber verstreichen, eine Lage Ravioli, Creme Fraiche und Käse und das Ganze noch ein 3. Mal.
Zum Schluss dünn Bolognese und restlichen Käse darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene
ca. 35-40 min. backen.