



Pfannenlasagne mit Wurst, Pilzen und Käse

Hauptgericht

ZUTATEN

4 EL Öl,
750g Wurst,
1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen,
50g Pilze,
4 Tomaten,
200g Lasagneplatten,
200g Heinrichsthaler
Emmentaler gerieben,
5 Stiele Basilikum
Salz und Pfeffer,
Zucker

ZUBEREITUNG

ca. 30 min

ZUBEREITUNG

In einer großen Pfanne mit Deckel das Öl erhitzen. Die Wurst darin braten. Inzwischen Knoblauch und Zwiebel schälen und fein zerkleinern. Pilze waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Alles zur Wurst geben und mitbraten.

Tomaten sowie 1/2 l Wasser einrühren und aufkochen. Mit Pfeffer, Salz und Zucker würzen. Lasagneplatten grob zerbrechen und in der Wurstmasse verteilen. Zugedeckt ungefähr 10 Minuten köcheln lassen.

Den Käse auf der Lasagne verteilen und nochmal zugedeckt 5 Minuten köcheln. Basilikum waschen, zupfen und darüberstreuen.



*Guten
appetit!*