



**Menü** ≡

**ZUTATEN:**

500 g Hackfleisch (halb und halb)

12 Lasagneplatten

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 EL Tomatenmark

400 ml passierte Tomaten

2 gewürfelte Möhren

1 Paprika in Streifen

ca 200 g Mais

1-2 EL Schmand (wer mag)

200 g geriebener Käse

3 EL Los Ribbos Rub \*

1 - 2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer



## **KASTENFORM K4\***

bei amazon bestellen

[Startseite](#) | [Rezepte](#) | [Dutch Oven](#) | [Tex-Mex Lasagne](#)

### **ZUBEREITUNG:**

1. Zwiebeln und Knoblauch klein hacken und in einer Gusseisernen Pfanne (oder Doppdeckel) in Olivenöl anschwitzen. Nach drei Minuten Tomatenmark und Hackfleisch hinzufügen. Hack mit Salz und Pfeffer würzen und weitere fünf Minuten anbraten.
2. 11 Briketts im Anzündkamin anheizen.
3. Passierte Tomaten mit Los Ribbos Rub vermischen und in die Pfanne geben. Nach fünf Minuten kann die Pfanne von der Hitze. Mais, Möhrenwürfel und Paprikastreifen zur Soße geben.
4. Die Hackmasse abwechselnd mit den Lasagneplatten in die Kastenform schichten. Dabei mit der Soße beginnen und enden. Wer mag, kann jetzt den Schmand darüber verteilen, bevor Ihr mit dem geriebenen Käse abschließt.
5. 4 Briketts unten und 7 Briketts oben auf den geschlossenen Deckel der K4 legen. Nach ca. 45 Minuten könnt Ihr Eure Tex-Mex Lasagne bestaunen und genießen.

Wer Lasagne mag, wird dieses Gericht lieben. Ich habe bewusst auf eine Bechamelsoße verzichtet, um das Gericht einfacher und nicht so zeitintensiv zu gestalten. Die K4 eignet sich hervorragend um auch eine so leckere Lasagne zu dopfen.

Wer es noch schneller und einfacher haben möchte kann auch eine Salsa Sauce statt der übrigen Zutaten zum Hack geben, oder Ihr nehmt unsere selbstgemachte Salsa Sauce aus dem Vorrat.





*WERBUNG*



**Vom Handwerksbäcker  
gebacken und  
deutschlandweit  
versendet!**

**[www.burger-buns.com](http://www.burger-buns.com)**





# Cevapamaker

DIE SCHNELLSTE CEVAPCICI PRESSE ALLER ZEITEN

Bestbewertet



✓ 30 CEVAPCICI IN 5 MINUTEN

✓ AUCH FÜR KROKETTEN & CO.

✓ HÖCHSTE QUALITÄT MADE IN EU



**KÜLBS**

**NAMIBIAN BRAAI**

**GRILLKULTUR ERLEBEN**

[WWW.KUELBS-STEAKS.COM](http://WWW.KUELBS-STEAKS.COM)

