

## Lasagne Bolognese

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
4 Portionen

PowerSlim Lasagne  
200g Rinderhackfleisch  
400g Tomaten, passiert  
4 EL Tomatenmark  
1 kleine Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
200g Champignons  
200g Sellerie  
4 EL Frischkäse Light  
Frisches Basilikum  
200 ml PowerSlim Brühe  
2 EL Olivenöl



### Zubereitung:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig dünsten. Das Hackfleisch dazugeben und locker anbraten. Dann die Pilzstücke und den Sellerie ebenfalls kurz anbraten. Tomaten, Tomatenmark, Brühe, Basilikum und italienische Kräuter hinzugeben und eine Weile köcheln lassen. Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten. Eine Schicht Sauce auf dem Boden verteilen und mit den Lasagne-Blättern bedecken. Diese Reihenfolge beibehalten, bis die Sauce aufgebraucht ist. Stelle sicher, dass du mit einer Schicht Sauce aufhörst. Verteile die 4 EL Frischkäse Light auf der obersten Schicht. Die Lasagne auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens bei 200 Grad 30-40 Minuten backen.

### Nährwerte:

306 Kalorien  
13,4 g Kohlenhydrate  
9,8 g Fett  
37,3 g Protein