Einfache, schnelle Lasagne

Zutaten für 4 Psersonen

12	Lasagneplatte(n)
1 große	Zwiebel(n), gewürfelt
200 g	Champignons, in dünne Blätter geschnitten
100 g	Emmentaler, gerieben
300 g	Hackfleisch oder Tatar
400 g	Tomate(n), geschält, aus der Dose oder frisch
200 ml	Sahne, oder Milch
1 TL, gehäuft	Oregano
	Salz und Pfeffer
1 EL	Butter
	Knoblauch

Zubereitung

Zwiebelwürfel in 2 EL Olivenöl glasig dünsten, Hackfleisch und Champignonblätter zufügen und ca. 5 min mitdünsten. Geschnittene Tomaten unterheben, frische Sahne bzw. Milch darüber gießen, salzen, pfeffern, mit Gemüsebrühe und Oregano würzen.

Auflaufform mit einer halben Knoblauchzehe ausreiben, mit etwas Butter fetten und mit einer Schicht Nudelplatten auslegen. Nun 1/3 der Hackfleischsoße in die Auflaufform geben, mit 1/3 vom Käse bestreuen, mit einer weiteren Nudelplattenschicht abdecken. Weiter genauso schichten: 1/3 der Soße, 1/3 vom Käse, Nudelschicht, restliche Soße, restlichen Käse.

Bei 200°C 30 min backen.