

## DeLorean Sch(I)nitten

**Zutaten:** 250g Rinderhack                      1 TL. Salz  
1     Zwiebel                                      1 Messerspitze Pfeffer  
etwas Öl                                            1 ½ TL. Oregano  
½ Tube Tomatenmark                        1 TL Knoblauchgranulat  
2 Päck. passierte Tomaten                ½ TL. Paprika  
200 ml Wasser                                 ½ TL. Zucker  
100g geriebener Käse  
Lasagne-platten  
100 ml Sahne  
1 Becher Schmand

### Zubereitung der Bolognese

In einem Topf das Öl erhitzen, das Hackfleisch darin anbraten.  
Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und zum Hackfleisch dazugeben.

Das Hackfleisch nun mit Salz, Pfeffer, Oregano, Knoblauch und Paprika würzen. Das Tomatenmark dazu rühren und mit den passierten Tomaten aufgießen.

Zum Schluss noch 200 ml Wasser zur Soße gießen.  
(Mit Salz und Zucker wenn nötig noch etwas nachwürzen.)  
Das ganze etwas einkochen.

### Zubereitung der Sch(I)nitten

Die Nudeln mit der Soße **abwechselnd** in eine feuerfeste Form schichten.

Als erstes Soße dann eine Schicht Nudeln und so weiter.

Auf die letzte Schicht Nudeln kommt der Schmand, der mit 100ml Sahne verquirlt wird.

Die Schmandschicht wird zum Schluss mit geriebenem Käse bestreut.

Die Lasagne wird bei 180° C im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten überbacken, bis die Kruste goldbraun ist.