

# Kochen mit Klaus

## Raffinierte Ravioli-Lasagne

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 300 g Rinderhack, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Öl,
- 3 EL Tomatenmark, 1 Dose gehackte Tomaten, 2 EL Bratensaft,
- 150 ml Fleischbrühe, 250 ml Cremefine, 400 g Ravioli (Kühlung),
- 2 Mozzarellakugeln, 200 g gerieb. Mozzarella, 150 g Mascarpone,
- Petersilie, Oregano, Basilikum

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Mozzarella trocken-tupfen u. in Scheiben schneiden.



2. Hack in heißem Öl krümelig anbraten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln u. Knobi mitbraten, Tomatenmark mitbraten, mit Tomaten, Brühe u. Cremefine ablöschen. 30 Min. einköcheln lassen. Kräuter zugeben.



3. 1/3 der Sauce in eine Auflaufform geben, mit 1/2 Ravioli belegen u. 1/2 Mascarpone in Klecksen darauf verteilen. 1/3 gerieb. Käse darüber streuen u. wieder mit 1/3 Sauce bedecken. Vorgang wiederholen u. mit Sauce abschließen. Restl. Käse u. Mozzarellascheiben belegen. 45 Min. im Backofen bei 175°C überbacken.



*Tipp des Chaoten: Mit Basilikum garniert servieren.*

