



# Lasagne nach bayerischer Art

## (mit Schönegger Bergler)

### Zutaten Buchweizen-Pfannkuchen:

- ca. 300 ml Milch
- ca. 250 g Buchweizenmehl
- 2-3 Eier
- Salz
- Rapsöl zum Ausbacken

### Zutaten Füllung:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 2 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel
- 1 Wurzelpetersilie
- 1 Karotte
- ½ Knollensellerie
- 200 g braune Champignons
- 300 g Tomaten
- 200 g Schönegger Bergler
- 2 EL Kräuter
- etwas Salz und Pfeffer



Bildrechte: ©Die Hauswirtschafterei

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem Pfannkuchenteig verarbeiten und im heißen Öl vier Pfannkuchen ausbacken.
2. Für die Füllung das Hackfleisch im heißen Öl kräftig anbraten. Anschließend Zwiebel, Wurzelpetersilie, Karotte und Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Die Champignons und Tomaten waschen und klein schneiden. Danach alle Zutaten zum Hackfleisch geben, mit anbraten und gut würzen. Anschließend den Schönegger Bergler reiben.
3. Einen Tortenring in der Größe der Pfannkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und abwechselnde Pfannkuchen, Hackfleischfüllung und Käse im Ring schichten. Mit Hackfleisch und Käse abschließen. Zum Schluss die Lasagne bei ca. 180°C ca. 30 Minuten backen.

**Guten Appetit!**

