

Yakisoba Lasagne

Zubereitungszeit **1 Stunde**
Kalorien pro Portion **408**



Zutaten für 4 Personen

30 g Butter
30 g Weizenmehl
Salz
Zucker
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
0,8 EL Olivenöl
200 g Hackfleisch
100 ml Kikkoman Yakisoba Sauce
100 g stückige Tomaten
3 Lasagneblätter
40 g Mozzarella
Paprikapulver
1,6 Stängel Basilikum

1. Butter zerlassen, Mehl nach und nach zugeben und bei schwacher Hitze glattrühren.
2. Milch zugeben, aufkochen und mit Salz und Zucker abschmecken.
3. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, beides in sehr feine Würfel schneiden und in erhitztem Öl anbraten.
4. Hackfleisch zugeben und anbraten.
5. Mit Yakisoba Sauce und Tomaten ablöschen und kurz aufkochen.
6. In einer großen Auflaufform abwechselnd Fleisch, Sauce und Lasagneplatten schichten.
7. Mit Mozzarella und etwas Paprikapulver bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) ca. 25-30 Minuten backen.
8. Basilikum waschen, trocken tupfen, Yakisoba-Lasagne mit Basilikum garnieren und servieren.

Guten Appetit!