***Eierlasagne low carb***

***Zutaten:***

* 1 Becher Creme fraiche
* 500g Hackfleisch aus artgerechter Bio-Tierhaltung
* 1 Zwiebel(n)
* 1 Dose Tomate(n), gehackt, 400g
* 1 Pckg. Tomate(n), passiert, 500g
* 200g Käse, gerieben
* 100 ml Sahne
* 1 Msp. Mehl
* Etwas Öl
* n. B. Kräuter, z.B. Oregano, Basilikum, Thymian, Salz, Pfeffer
* 6 Ei(er) aus Freilandhaltung
* Etwas Muskat

***Zubereitung:***

**Arbeitszeit:** ca.45 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 20 Min. /**Schwierigkeitsgrad:** leicht

Für die Lasagneplatten:  
Du musst die sechs Eier aufschlagen und verquirlen. Danach musst du ein Backblech mit einem Backpapier auslegen, die Eimasse darauf geben und möglichst gleichmäßig verteilen. Als Nächstes musst du das Blech in den Ofen schieben und die Eier bei 80 bis 100 °C stocken lassen und immer wieder mal reinschauen und gerne die Masse zwischendurch wieder glatt auf dem gesamten Blech verteilen, damit eine gleichmäßige Platte entsteht.  
  
Für die Hackfleischfüllung:  
Du musst die Zwiebeln schälen und hacken, dann glasig anbraten und dann das Hackfleisch hinzugeben. Dann musst du das Fleisch mit etwas Salz und Pfeffer würzen und braten. Anschließend musst du es mit den gehackten oder frischen Tomaten und den passierten Tomaten ablöschen. Jetzt nach Belieben abschmecken und ziehen lassen. Ich nutze gerne Oregano, Basilikum, Thymian, eigentlich alles, was grün ist und vorhanden ist.  
  
Für die Bechamel:  
Du musst ein wenig Öl heiß werden lassen und mit der Messerspitze Mehl vermengen. Und dann mit der Sahne und ggf einem Schuss Wasser ablöschen und cremig rühren. Jetzt musst du es mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Crème fraîche hinzugeben und zur Seite stellen.  
  
Nun musst du die Eimasse in Scheiben schneiden, die der genutzten Auflaufform entsprechen. Jetzt musst du es abwechselnd, beginnend mit der Hackfleischsauce, Sauce Bechamel und Lasagneplatten in der Auflaufform stapeln. Die letzte Schicht sollte die Bechamel sein, welche dann mit Käse überstreut wird.  
  
Dann musst du alles dann so lange bei 180 °C im Ofen backen, bis der Käse goldbraun ist. Da alle Zutaten bereits gar sind, ist die Backzeit variabel, am besten schmeckt es mir so nach circa 20 Minuten.