



Herzhafte Chorizo-Lasagne

mit Basilikum und Mozzarella



30-40min



2 Personen



Heute liefern wir dir alles für einen saftigen Lasagne-Traum aus frischen Nudelblättern, herzhafter Chorizo und einem herrlich dicken Tomatensugo. Mozzarella, der im Ofen so richtig schön zerläuft, darf natürlich nicht fehlen. Hallo? Aufgewacht! Das ist kein Traum! Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Mozzarella
- 1 gelbe Paprika
- 10g frisches Basilikum
- 1 Packung Chorizo ⁷
- 1 Päckchen Gulaschgewürz
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 250g frische Lasagneblätter ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Kochtopf

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 905.0kcal, Fett 36.0g, Eiweiß 48.0g, Kohlenhydrate 92.9g



1. Zwiebel schneiden



2. Mozzarella schneiden



3. Chorizo schneiden



4. Sauce ansetzen



5. Lasagne zusammenstellen



6. Lasagne backen

Die **Chorizo** in einem mittleren Topf 1-2Min. bei mittlerer bis starker Hitze anbraten. Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Paprika** hinzugeben und 2-3Min. mitbraten. Mit dem **Gulaschgewürz** bestäuben und mit den **gehackten Tomaten** ablöschen. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5-6Min. sanft köcheln lassen.

In einer passenden Auflaufform **1-2EL Sauce** verstreichen, dann abwechselnd **Lasagneblätter**, **Sauce**, **Basilikum** und **Mozzarella** einschichten, bis alles aufgebraucht ist. Mit **Sauce** und **Käse** abschließen.