



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!

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

- Salz und schwarzer Pfeffer

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroße Pfanne

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 795kcal, Fett 30.2g,
Kohlenhydrate 88.2g, Eiweiß 40.1g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen.



Die **Chorizo** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Die **Paprika**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** dazugeben und 2-3Min. mitbraten, dann mit dem **Gulaschgewürz** bestäuben und mit den **gehackten Tomaten** ablöschen. Die **Sauce** 5-6Min. sanft köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden.



In einer Auflaufform **1-2EL Sauce** verstreichen, dann abwechselnd **Lasagneblätter, Sauce, Basilikum** und **Mozzarella** einschichten, bis alles aufgebraucht ist. Mit **Sauce** und **Käse** abschließen. **Tipp:** Wer mag, kann einige **Basilikumblätter** für die **Garnitur** beiseitelegen.



Die **Chorizo** mit einem scharfen Messer von der Pelle befreien und in kleine Würfel schneiden.



Die **Lasagne** im Ofen 15-20Min. goldbraun überbacken. Nach Belieben in Stücke schneiden, ggf. mit aufbewahrten **Basilikumblättern** garnieren und servieren.