



Herzhafte Chorizo-Lasagne

mit Basilikum und Mozzarella



30-40min



3-4 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

- 2 gelbe Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Basilikum
- 2 Mozzarellas ⁷
- 2 Packungen Chorizo
- 2 Päckchen Gulaschgewürz
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 250g frische Lasagneblätter ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Die Lasagne gelingt am besten, wenn die Auflaufform in etwa so groß ist wie ein Lasagneblatt.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 608kcal, Fett 28.6g, Kohlenhydrate 52.9g, Eiweiß 33.2g



1. Gemüse vorbereiten

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



4. Sauce zubereiten

Die **Chorizo** in einer großen 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.



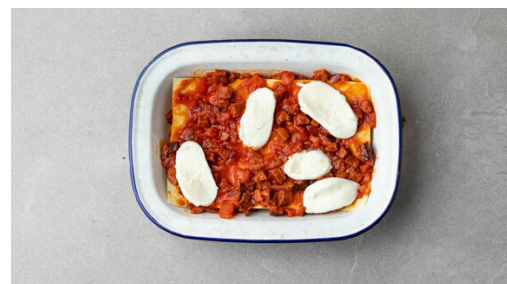
2. Mozzarella schneiden

Den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden.



3. Chorizo schneiden

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



5. Lasagne zusammenstellen

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.



6. Lasagne backen

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