



## Saftige 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 Mozzarellas <sup>7</sup>
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 20g frisches Basilikum
- 2 gelbe Paprika
- 250g frische Lasagneblätter <sup>1,3</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Gulaschgewürz
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Packung Chorizo <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- mittelgroßer Kochtopf

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 740.0kcal, Fett 27.7g, Eiweiß 55.0g, Kohlenhydrate 65.2g



**1. Zwiebeln schneiden**

Den Backofen auf 220°C Umluft oder 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



**2. Mozzarella schneiden**

Den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen.



**3. Chorizo schneiden**

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



**4. Sauce ansetzen**

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



**5. Lasagne zusammenstellen**

In einer Auflaufform (passend für 2-3 Lasagneblätter nebeneinander) zuerst **1-2EL Sauce** verstreichen, dann abwechselnd **Lasagneblättern, Sauce, Basilikum** und **Käse** einschichten, bis alles aufgebraucht ist. Mit **Sauce** und **Käse** abschließen.



**6. Lasagne backen**

Die **Lasagne** im Ofen 15-20Min. überbacken, bis der **Käse** goldbraun ist und Blasen schlägt.