



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 Päckchen Gulaschgewürz
- 1 gelbe Paprika
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 250g frische Lasagneblätter^{1,3}
- 1 Mozzarella⁷
- 10g frisches Basilikum
- 1 Packung Chorizo⁷
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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 816.0kcal, Fett 28.4g, Eiweiß 45.4g, Kohlenhydrate 91.0g



1. Zwiebel schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°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 ca. 2-3Min. mitbraten. Mit dem **Gulaschgewürz** bestäuben und mit den **gehackten Tomaten** ablöschen. Die **Sauce** ca. 5-6Min. sanft köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Lasagne zusammenstellen

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



6. Lasagne backen

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