



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

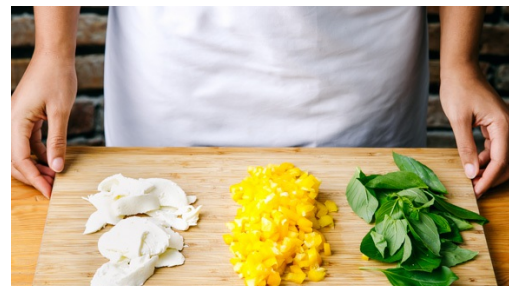
## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 605.0kcal, Fett 26.0g, Eiweiß 33.9g, Kohlenhydrate 56.0g



**1. Zwiebeln schneiden**

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebeln** 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 2-3 **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.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**