



## Saftige Debreziner-Lasagne

mit Mozzarella



30-40min



4 Personen

Heute in deiner Box: Eine saftige Lasagne mit frischen Lasagneblättern, Debreziner-Würstchen und einem dicken Tomatensugo. Dazu gibt es Mozzarella, der im Backrohr so richtig schön zerläuft. Schon die alten Römer waren Fans der Teigblätter! Die Teigstreifen wurden "lagana" genannt, worauf sich das heutige "lasagna" zurückführen lässt! Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- frische Lasagneblätter 1,3
- gewürfelte Tomaten
- Debreziner
- Laszlos Gulaschgewürz
- Mozzarella 7
- Knoblauchzehe
- rote Zwiebel

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluftfunktion
- Pfanne

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

### Allergene

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

### Inhaltsangaben pro Portion

Energie 740kcal, Fett 20.8g, Kohlenhydrate 91.4g, Eiweiß 44.9g



### 1. Zwiebeln schneiden

Das Backrohr auf 220°C Umluft oder 230°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.



### 3. Debreziner schneiden

Die **Debreciner** in kleine Würfel schneiden.



### 4. Sauce ansetzen

Die **Debreciner** in einer großen Pfanne ca. 1-2Min. mittelhoch anbraten, dann **Zwiebeln** und den **Knoblauch** hinzugeben und weitere ca. 2-3Min. mitbraten. Nun mit der **Gewürzmischung** bestäuben und mit **gehackten Tomaten** ablöschen. Einen Rindersuppenwürfel darin auflösen und die **Sauce** ca. 5-6Min. leicht köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Lasagne zusammenstellen

Nun in einer Auflaufform (passend für 2 Lasagneblätter nebeneinander) zuerst 2-3EL **Sauce** verstreichen, dann abwechselnd mit **Lasagneblättern**, **Sauce** und **Mozzarella** belegen, bis alles aufgebraucht ist. Mit **Sauce** und **Mozzarella** abschließen.



### 6. Lasagne backen

Die **Lasagne** zum Schluss für ca. 15-18Min. im Backrohr überbacken, bis der **Mozzarella** goldbraun ist und Blasen schlägt.