



THOMY

LOVE-SAGNE

ZUTATEN

g Hackfleisch

Stk oignon blanc de taille moyenne

El. Frühlingszwiebeln

mg Feigen und Tomaten als Snacks

Stk Knoblauchzehe, halbiert

Paket Mini-Mozzarella

Paket THOMY Béchamel Sauce

Paket Lasagneblätter

Prise Rauchpaprika

Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle

Flasche Olivenöl

ANWEISUNG

-
- Schritt 1 Öl in einer Pfanne erhitzen, gehackte Zwiebel und Hackfleisch anbraten, Tomatenpüree und passierte Tomaten untermischen, mit ein wenig Wasser ablöschen.
-
- Schritt 2 Gehackte Knoblauchzehe hinzugeben, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Oregano würzen, zehn Minuten köcheln lassen.
-
- Schritt 3 Eine Schicht der Hackfleischsauce in eine Backform geben, mit Lasagneblättern belegen und THOMY Béchamel Sauce darübergiessen. Vorgang wiederholen, bis die Hackfleischsauce aufgebraucht ist. Die oberste Schicht aus Béchamel Sauce mit Mozzarella belegen.
-
- Schritt 4 Lasagne für 30-40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180° Umluft backen.