



THOMY

LOVE-SAGNES

ZUTATEN

g Hackfleisch

Stk Frühlingslauch

El. Frühlingszwiebeln

ml Feigen und Tomaten als Snacks

Stk Knoblauchzehe, halbiert

Paket Mini-Mozzarella

Beutel THOMY Béchamel Sauce

Blätter Lasagneblätter

Prise Rauchpaprika

Prise TL Salz

Flasche Olivenöl

ANWEISUNG

Schritt 1 Chauffer l'huile dans une poêle, faire revenir l'oignon haché et la viande hachée, ajouter la purée de tomates et le coulis de tomates, puis déglacer avec un peu d'eau.

Schritt 2 Ajouter la gousse d'ail hachée, assaisonner de sel, de poivre, de paprika et d'origan, laisser mijoter pendant dix minutes.

Schritt 3 Déposer une couche de sauce à la viande hachée dans un plat allant au four, couvrir de feuilles de lasagnes et verser la sauce béchamel THOMY par-dessus. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce à la viande hachée. Recouvrir la couche supérieure de sauce béchamel avec la mozzarella.

Schritt 4 Cuire les lasagnes pendant 30 à 40 minutes dans un four préchauffé à 180° à chaleur tournante.