

LOVE-SAGNES

INGRÉDIENTS

g de viande hachée

pièce Frühlingslauch

cuillère à soupe de purée de tomates

ml Figues et tomates à grignoter

pièce gousse d'ail

paquet de mozzarella

sachet sauce béchamel THOMY

feuilles de lasagnes

pincée de paprika fumé

pincée Un peu de sel de table

bouteille d'huile d'olive

INSTRUCTIONS

Étape 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.

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

Étape 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.

Étape 4 Cuire les lasagnes pendant 30 à 40 minutes dans un four

préchauffé à 180° à chaleur tournante.