Lasagne mit Mozzarella

Aufläufe » Nudel-Aufläufe » Lasagne

Zutaten (2 Personen)

» 6 grüne Lasagneplatten
» 10 Tomate(n)
» Salz & Pfeffer
» 125g Mozzarella
» 125g Ziegenkäse
» 1 Bd. Oregano
» Chili-Würzöl

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Eine rechteckige feuerfeste Form fetten und mit 2 Teigplatten auslegen. 6 Tomaten in Scheiben schneiden, die Hälfte davon gleichmäßig über die Teigschicht verteilen. Salzen und pfeffern, einige Scheiben Mozzarella und Ziegenkäse darauf legen, mit Oregano würzen. 2 weitere Lasagneplatten darüber schichten und mit den restlichen Tomatenscheiben, der Hälfte der noch verbleibenden Käsescheiben und mit dem übrigen Oregano bedecken. Die letzten Lasagneplatten obenauf legen.

2. Die übrigen 4 Tomaten in Achtelzerteilen und mit dem Rest Käse über den Auflauf verteilen. Chiliöl darüber träufeln und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 20-30min backen. Vor dem Servieren noch 10min stehen lassen.

angelegt am: 10.02.2006 Rezept-Nr: 1969

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke