

RuckZuck Lasagne

Zutaten

- 250g Lasagneplatten
- 1 Zehe Knoblauch
- 2L Tomaten passiert
- 1-2TL Salz
- 1TL Pfeffer
- 2TL Italienische Kräuter
- 2Pck. TK Gemüse mediterran (800g)
- 3 Kugeln Mozzarella

Zubereitung

Tobias Kerler <http://pamperedchef.eu/feelpampered>

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Tomatensauce in eine große Schüssel füllen, eine Knoblauchzehe dazu pressen und mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräuter abschmecken.
3. Etwas Sauce auf dem Boden der Ofenhexe verteilen. Lasagneplatten darauf legen. Mit etwas Sauce bedecken. Ca. 1/4 TK Gemüse und etwas Mozzarella darauf verteilen. So fortfahren bis alles verteilt ist.
4. Mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze in der untersten Schiene ca. 35 min backen.



Feelpampered

Tobias Kerler



Leicht



4 Personen



Ca. 5 Minuten Zubereitung
Ca. 35 Minuten Backen



Ofenhexe