



Leichter kochen,
besser essen!



KW 43
2015 Teile deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [u](#) [p](#)

HelloFresh.de | kunde.serv@hellofresh.de

Herzhafte Chorizo-Paprika-Lasagne

mit frischem Basilikum

Noch so eines dieser Gerichte, dass wir unserem liebsten Urlaubsland verdanken. Allerdings haben wir uns heute erlaubt, eine pikante Zutat aus Spanien dazuzunehmen, um die klassische Lasagne etwas abzuändern. Lass es Dir schmecken!



45 min.



Stufe 2



Zwiebel



Chorizo



rote Paprika



gelbe Paprika



Tomatenpassata



Sahne



Cheddar



Lasagneplatten



Basilikum

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Zwiebel	1	2
Chorizo, frisch 15)	150 g	300 g
Paprika, rot	1	2
Paprika, gelb	1	2
Tomatenpassata (Dose)	250 ml	500 ml
Sahne 7)	100 ml	200 ml
Cheddar 7)	100 g	200 g
Lasagneplatten, frisch 1) 15)	6	12
Basilikum	5 g	10 g

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten **7)** Lactose
15) Kann Spuren von
Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 864 kcal
Kohlenhydrate: 47 g
Fett: 56 g, Eiweiß: 42 g
Ballaststoffe: 9 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Ei

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, große Pfanne (mit Deckel), Auflaufform, sauberes Küchentuch



1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **Zwiebel** abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. **Chorizo** längs halbieren, dann in feine Scheiben schneiden. **Paprika** waschen, halbieren, entkernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.



2 In einer großen Pfanne ½ EL **Olivenöl** erwärmen. **Zwiebel** darin 5–8 Min. langsam glasig andünsten. **Chorizo** und **Paprika** zugeben und 3–5 Min. unter Wenden mitbraten. Mit **Tomatenpassata** und 100 ml Wasser ablöschen, dann einen Deckel aufsetzen und ca. 10 Min. einkochen lassen. Mit **Salz**, **Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** abschmecken.



3 In einer kleinen Schüssel 1 **Ei** verquirlen, mit **Sahne** und **Cheddar** vermischen und mit ein wenig **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



4 Eine feuerfeste Auflaufform leicht einfetten. Ein wenig **Chorizo-Paprika-Mischung** auf dem Boden der Auflaufform verteilen und mit zwei **Lasagneplatten** bedecken. Diesen Vorgang mit der restlichen Soße und den **Lasagneplatten** wiederholen, zum Schluss mit **Cheddar-Soße** übergießen.

5 **Lasagne** auf der mittleren Schiene im Ofen 25–30 Min. backen. **Basilikum** waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken.

6 **Chorizo-Paprika-Lasagne** nach der Garzeit aus dem Ofen holen und mit einem sauberen Küchentuch bedecken, darunter ein paar Min. ziehen lassen. Dann zerteilen und auf Teller verteilen, mit etwas **Basilikum** bestreuen und genießen!