

# 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