



Griechische Lasagne

Zutaten

- 50 g schwarze Oliven, entsteint
- 200 g Schafskäse
- 300 g Auberginen
- 200 g Zucchini
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Hackfleisch, gemischt
- 4 cl Anislikör
- 400 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Lasagne
- 6 Lasagneplatten

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Oliven grob hacken. Aubergine und Zucchini putzen, waschen und in Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin anbraten. Oliven, Aubergine und Zucchini zugeben und mitdünsten. Anislikör und Wasser zugießen.
4. MAGGI Fix für Lasagne einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren.
5. In einer Auflaufform (20 x 30 cm) abwechselnd Hackfleischsauce, Lasagneblätter und Schafskäse schichten. Mit Sauce beginnen und mit Käse abschließen. Im Backofen ca. 30 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	40 g
Energie	650 kcal
Fett	37 g
Protein	32 g

🕒 55 Minuten

⊕ 3 Portionen