

Thunfisch-Lasagne



Zutaten

- 80 g Tomaten, getrocknet in Öl
- 2 EL Kapern
- 50 g schwarze Oliven, entsteint
- 370 g Thunfisch a.d. Dose, naturell
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Lasagne
- 6 Lasagneplatten
- 100 g Mozzarella, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. Tomaten in Öl abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Kapern und Oliven grob hacken. Thunfisch in einem Sieb abtropfen lassen und mit einer Gabel zerpfücken.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Zutaten darin anbraten. Wasser zugießen, MAGGI Fix für Lasagne einrühren, zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen lassen.
4. Lasagne in einer Auflaufform (20x15cm) abwechselnd mit der Sauce einschichten. Mit Sauce beginnen und abschließen. Mozzarella darüber streuen und ca. 30 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	68 g
Energie	958 kcal
Fett	51 g
Protein	55 g

⌚ 46 Minuten

⊕ 2 Portionen