



Bunte Paprika-Hack-Lasagne

Zutaten

- 150 g Champignons, frisch
- 50 g Zwiebeln
- 150 g rote Paprikaschoten
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 200 g Hackfleisch, gemischt
- 400 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Lasagne
- 100 g Schmelzkäse
- 75 g Erbsen, tiefgefroren
- 6 Blätter Lasagne
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Champignons putzen und klein würfeln. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen. Hackfleisch darin krümelig anbraten. Zwiebel- und Paprikawürfel mitbraten. Pilze zugeben und kurz mitgaren. Wasser zugeben.
4. MAGGI Fix für Lasagne einrühren und aufkochen. Schmelzkäse gut unterrühren. Erbsen dazugeben. In eine flache Auflaufform (21x21cm) abwechselnd Sauce und Lasagneblätter schichten. Mit Sauce beginnen und abschließen. Käse darüberstreuen. Die Lasagne auf mittlerer Einschubleiste im Backofen ca. 30 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	37 g
Energie	537 kcal
Fett	29 g
Protein	32 g

🕒 45 Minuten

⊕ 3 Portionen