

Maggi

Professional

Thunfisch Lasagne

Hauptspeise

Nudelgerichte

Vegetarisch

Zubereitung

In einem Topf 3/8 l Wasser und 1/4 l Milch gießen. 1 EL Olivenöl zugeben und Maggi Fix für Lasagne einstreuen. Zum Kochen bringen und 5 Min. leicht kochen lassen, öfters umrühren. Thunfisch abtropfen lassen, zerpfücken und in die Sauce einrühren. Mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. In eine gefettete Auflaufform (ca. 30 x 16 cm) abwechselnd die Thunfisch-Sauce und Lasagneblätter geben. Mit Sauce beginnen und auch die letzte Lage mit Sauce abschließen. Mit Mozzarellascheiben belegen und im vorgeheiztem Backrohr bei 180C° ca. 35 Min. backen. Vor dem Portionieren ca. 5 Min. auskühlen lassen. Tipp: Zwischen den Lagen noch zusätzlich mit Mozzarellascheiben und Basilikumblättchen belegen.



Zutaten

Stk. Lasagneblätter

1 Pkg. Maggi Fix für Lasagne

250 ml Milch

1 EL Olivenöl

2 Dosen Rio Mare Thunfisch
Natura

150 g Mozzarella

Fett für die Form