



Bunte Paprika-Erbsen-Lasagne

Zutaten

- 150 g Champignons
- 50 g Zwiebeln
- 150 g Paprika
- 200 g gemischtes Faschiertes
- 400 g Trinkwasser
- 100 g Schmelzkäse mind. 45% Fett i. Tr.
- 75 g Erbsen tiefgefroren
- 1 Beutel Maggi Fix für Lasagne
- 108 g Lasagneblätter
- 50 g geriebener Käse
- 1 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Champignons putzen und klein würfeln. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Paprika waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen. Faschiertes 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.

Nährwerte

Kohlenhydrate	41,87 g
Energie	558,96 kcal
Fett	28,39 g
Eiweiß	33,18 g

45 Minuten

3 Portionen