



## Lasagne

Tiefgefroren: Zubereitungszeit ca. 50 Minuten.

Frisch: Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

### **Kochanleitung**

Gewusst wie. So werden unsere Frischteigwaren von den Küchenprofis zubereitet:

#### **Gefrorene Lasagne**

---

##### **1. Ofen vorwärmen**

Backofen auf 120°C Umluft oder 140°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

##### **2. Ohne Deckel in den vorgewärmten Ofen**

Deckel entfernen und die tiefgekühlten Teigwaren in der Aluform in den vorgewärmten Ofen stellen.

##### **3. Bei niedriger Hitze vollständig auftauen**

Während 20 Minuten auftauen.

##### **4. Ofentemperatur erhöhen**

Nach 20 Minuten die Ofentemperatur auf 180°C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze erhöhen und weitere 30 Minuten backen lassen.

#### **Frische oder aufgetaute Lasagne**

---

##### **1. Ofen vorwärmen**

Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

##### **2. Ohne Deckel in den vorgewärmten Ofen**

Deckel entfernen und die Teigwaren in der Aluform in den vorgewärmten Ofen stellen.

##### **3. Während 30 Minuten backen**

Bei 180°C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze während 30 Minuten backen lassen.