



Lasagne

Tiefgefroren: Zubereitungszeit ca. 60 Minuten.

Frisch: Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

Kochanleitung

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

Gefrorene Lasagne

1. Ofen vorwärmen

Backofen auf 130°C 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 30 Minuten bei 130°C auftauen.

4. Ofentemperatur auf 200°C erhöhen

Nach 30 Minuten die Ofentemperatur erhöhen und bei 200°C weitere 30 Minuten backen lassen.

Frische Lasagne

1. Ofen vorwärmen

Backofen auf 200°C 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 200°C während 30 Minuten backen lassen.