



# Lasagne

Rezepturnummer: ER2500012

## Ausgangsmaterial:

0.75 kg Lasagne Teigplatte

1.00 kg Gouda, gerieben

1.50 kg Rind - Hackfleisch

## Gewürze & Hilfsmittel:

1.60 kg Feine Würzsauce Sauce Bolognese835050

1.50 kg Gratin-Würzsauce1040800

## Ablauf der Verarbeitung:

Lasagne: Hackfleisch in einer Ofenschale bei +180 °C für 10 min. vorgaren. Bolognesesauce mit dem Hackfleisch mischen. Das ganze abwechselnd mit 8 Nudelplatten schichten.

Weißer Sauce, Platten, Bolognese, Platten, weiße Sauce, Platten, Bolognese, Platten, weiße Sauce, Bolognese und zum Abschluss den geriebenen Gouda.

## Zutaten:

Wasser, Rindfleisch, Gouda (MILCH, Speisesalz, Säuerungskulturen, Lab, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrat, Farbstoffe: Annatto, Carotin, Kartoffelstärke), Lasagne Teigplatte (HARTWEIZENGRIEB, Wasser), SCHLAGSAHNE, Rapsöl, Tomatenmark, Schmelzkäsezubereitung (KÄSE, Wasser, BUTTER, Schmelzsalz: E 331 Natriumcitrate, Farbstoff: E 160a Carotin), modifizierte Stärke, Speisesalz, Gemüse (Tomaten, Karotten), Aroma, MILCHEIWEISS, Zucker, Hefeextrakt, Gewürze, Dextrose, Säuerungsmittel: (E 334 Weinsäure (L+), E 270 Milchsäure, E 330 Citronensäure), MILCHZUCKER, Verdickungsmittel: (E 415 Xanthan, E 412 Guarkernmehl), Kräuter, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat)

## Zubereitung:

Lasagne: Im Airfryer bei +180 °C ca. 25 - 30 Min. backen.

## Nährwerte:

Brennwert 234 Kcal

Brennwert 974 KJ

Eiweiß 10.8 g

Kohlenhydrate 9.3 g

Zucker 1.8 g

Fett 16.9 g

*Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.*



**Geschmack & Technologie**

gesättigte Fettsäuren 6.3 g

Salz 1.4 g

*Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.*