Lasagne

Rezepturnummer: ER2300506

Ausgangsmaterial:

1500 g Mett, Schweinefleisch S III, 2 mm gewolft
1500 g Lasagne Teigplatte
500 g Tomate gewürfelt, Konserve
500 g Rinderbrühe
250 g Parmesankäse gerieben
400 g Creme Fraiche

Gewürze & Hilfsmittel:

180 g Sauce d`AVO Tomaten-Sauce kaltquellend924200
33 g KEIMEX Thüringer Mett mit jodiertem Speisesalz VLOG059800

Ablauf der Verarbeitung:

Mett mit Keimex Thüringer Mett intensiv vermengen.

Tomaten in die Rinderbrühe geben, Tomaten-Saucenpulver einrühren und aufkochen lassen.

Gewürztes Mett mit der Tomatensauce vermengen.

Den Boden einer rechteckigen Auflaufform im Wechsel mit Teigblättern und Tomaten/Mett-Masse füllen.

Die Oberfläche mit Creme Fraiche bestreichen und mit etwas geriebenen Parmesankäse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. +150 °C etwa für 30-40 Minuten garen.

Eine Schüssel mit heißem Wasser im Backraum verhindert das Austrocknen der Deckschicht.

Pro Portion etwa 500 g aus der Auflaufform ausheben, auf vorgewärmten Tellern heiß servieren.

Eventuell mit Basilikumblätter garnieren.

Zutaten:

Schweinefleisch, Lasagne Teigplatte (HARTWEIZENGRIEß, Wasser), Tomate (Stückige Tomaten, Salz, Säureregulator: Citronensäure.), Brühe, Creme Fraiche, Parmesankäse (MILCH, Speisesalz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym (enthält HÜHNEREI).), Tomatenpulver, modifizierte Stärke, Zucker, Jodsalz (Speisesalz, Kaliumiodat), Speisesalz, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Würze, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat

Zubereitung:

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.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. +150°C etwa für 30-40 Minuten garen.

Eine Schüssel mit heißem Wasser im Backraum verhindert das Austrocknen der Deckschicht.

Pro Portion etwa 500g aus der Auflaufform ausheben, auf vorgewärmten Tellern heiß servieren.

Eventuell mit Basilikumblätter garnieren.

Nährwerte:

Brennwert 222 Kcal
Brennwert 928 KJ
Eiweiß 11.1 g
Kohlenhydrate 18.8 g
Zucker 2.6 g
Fett 11 g
gesättigte Fettsäuren 4.8 g
Salz 1.2 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.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126