



# Mozzarella Wrap GEGRILLTE LASAGNE

1 WRAP



CA. 2,5 STD. ZUBEREITUNGSZEIT  
(OHNE WARTEZEIT)



## ZUTATEN

- 1 Bayernland Mozzarella Wrap
- 300 g Salsicciabrät
- 250 g Bacon
- 4 Lasagneplatten
- 1 EL italienische Kräuter
- Tomatensauce nach Wahl
- Öl

Das Rezept entstand in  
freundlicher  
Zusammenarbeit mit  
schnellmalgekocht  
[www.schnellmalgekocht.de](http://www.schnellmalgekocht.de).

## ZUBEREITUNG

1. Die Lasagneplatten in Wasser mit Salz und Öl ca. 1-2 Minuten vorkochen.
2. Ein Netz aus Bacon auf einem Backpapier auslegen  
(Anleitung zu finden unter: <https://schnellmalgekocht.de/gegrillte-lasagne/>).
3. Das Baconnetz mit Tomatensauce bestreichen. Darauf zwei Nudelplatten nebeneinander, Tomatensauce, die italienischen Kräuter und den Mozzarella Wrap verteilen. Nochmals Tomatensauce und Nudelplatten hinzugeben.
4. Danach das Salsicciabrät hinzufügen.
5. Die Lasagne wie eine Roulade aufrollen und mit der Nahtseite nach unten eine Stunde auf Backpapier im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Die Lasagne außen mit Tomatensauce bestreichen und für ca. 1 Stunde bei 180°C indirekter Hitze auf dem Grill oder bei Ober-/ Unterhitze im Ofen backen. Die Kerntemperatur sollte 75°C betragen.
7. Die gegrillte Lasagne mit Tomatensauce und Salat servieren.

Guten Appetit!



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

