



# Lasagnes mit Saucisse aux choux vaudoise IGP

## Zutaten

 4-5 pers.

- 200g** Saucisse aux choux vaudoise IGP
- 40g** Butter
- 120g** Parmesan
- 1** Lasagneblätter
- 500g** Tomatensauce
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauch
- 1** Karotten
- +** Salz (1 TL), Pfeffer

## Rezept

- 1** Ofen auf 180°C vorheizen.
- 2** In einem Topf Wasser zum Sieden bringen und die Saucisse aux choux vaudoise IGP für 30 Minuten im siedenden Wasser kochen.
- 3** Anschliessend das Fleisch aus der gekochten Saucisse aux choux vaudoise IGP herauslösen. Achtung: Beim Einstechen der noch heissen Haut kann ein Strahl sehr heisser Flüssigkeit austreten!
- 4** Zwiebel, Knoblauch und Karotten fein hacken und in einer Pfanne mit der Butter anbraten. Wenn das Gemüse weich ist, das Fleisch der Saucisse aux choux vaudoise IGP hinzugeben.
- 5** Die Tomatensauce zum Gemüse und zur Saucisse geben und einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6** Die Tomatensauce mit Saucisse aux choux vaudoise IGP, Knoblauch und Zwiebeln abwechselnd mit dem geriebenen Parmesan und den Lasagneblättern in eine Auflaufform schichten.





# Lasagnes mit Saucisse aux choux vaudoise IGP

## Die Tipps des Profis:



Lassen Sie die Wurst oder Kabiswurst einige Minuten auf dem Schneidebrett abkühlen, bevor Sie sie in Scheiben schneiden.



Stechen Sie die Würsthülle auf der Unterseite mit der Messerspitze auf, um den Druck abzulassen, bevor Sie die erste Scheibe abschneiden.



Lassen Sie Wurstwaren, die kalt verzehrt werden sollen, am besten im Kochwasser abkühlen.

## Rezept



Auf die letzte Schicht Parmesan streuen.



Die Lasagne mit einem Deckel oder mit Alufolie bedecken und im vorgeheizten Ofen etwa 25–30 Minuten backen (bis sie gar ist und der Käse geschmolzen und goldbraun ist).



Den Deckel oder die Alufolie abnehmen und die Lasagne vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen.

