LASAGNES D'AUBERGINES AU SENSATIONAL MINCE

INGRÉDIENTS

4 PORTIONS | 40 MIN | FACILE

2 paquets de Sensational haché Garden Gourmet

800 g de tomates en conserve

1-2 aubergines

1 courgette

2 boules de mozzarella

Basilic

Prépare cette recette de lasagnes végétarienne à base d'aubergines accompagné de notre Sensational Mince Garden Gourmet.

PRÉPARATION

1. Préchauffe le four et prépare la sauce avec le sensational haché

Fais chauffer le four à 180 degrés. Fais cuire la Sensational Haché et mélange-le avec les cubes de tomate.

2. Assemble ta lasagne

Prépare le plat à four avec: une première couche d'haché, suivie de sauce tomate, des cubes d'aubergines et de courgettes, puis encore de sauce tomate et finalement de la mozzarella.

3. Sers, garnis avec du basilic et bon appétit !

Fais cuire au four pendant 20 minutes. Terminer avec du basilic.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR