

Lasagne

**Der Beitrag enthält einen Affiliate-Link.*

Lasagne – der beliebte Nudelaufwurf eignet sich bestens um gleich größere Mengen auf Vorrat herzustellen. Die Hackfleisch- und Béchamelsoße lassen sich bestens in großen Mengen zubereiten und so können ohne deutlichen Mehraufwand gleich mehrere Portionen zubereitet werden. Wenn es mal schnell gehen muss, steht dann die herrlich würzig-saftige Lasagne rasch auf dem Tisch ☐

Das Rezept für glutenfreie Lasagne ist [HIER](#) notiert.

Für die Aufbewahrung empfehlen sich Glas-Frischhaltedosen. Gerne verwende ich [DIESE*](#) Glas-Frischhaltedosen. Die Füllmenge von 1040ml ist ideal für 1-2 Portionen, je nach eingefüllter Menge. Die Schalen selbst sind ofenfest und so kann die Lasagne direkt darin gebacken werden. Nach dem Auskühlen lassen sich die Frischhaltedosen luftdicht verschließen und sind somit ideal für Gefriergut.



Die Haltbarkeit der fertig gebacken Lasagne im Kühlschrank beträgt: 2 – 3 Tage.

Haltbarkeit tiefgekühlt: 3 Monate.

Wahlweise kann die Lasagne gebacken oder ungebacken eingefroren werden. Bei Bedarf die Lasagne im Kühlschrank auftauen lassen und dies kann gerne am Vortag vorgenommen werden.

Erwärmen der fertig gebackenen Lasagne: Bei 160 Grad Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene, etwa 20 Minuten. Die Erwärmzeit ist auch abhängig von der Portionsgröße!

Zubereitung der ungebackenen Lasagne: Bei 200 Grad Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene, 40 – 45 Minuten.



rezepte-glutenfrei.de



Vorratsleckerei

