



Importhaus für Delikatessen

*WolframBerge*  
SEIT 1960

## Rezeptvorschlag – für Jung und Alt!

### Croxetti-Lasagne

Rezeptvorschlag für ca. 3-4 Personen, Zubereitungszeit ca. 35 Min., Schwierigkeit: leicht

- Zutaten:**
- 40 Croxetti-Nudeln (ohne vorkochen)
  - 1 Glas Berge's Pastasauce „Bolognese“
  - 200 ml Sahne
  - 1 EL Berge's Gewürzzubereitung nach Tessiner Art
  - 80 g geriebenen Parmesan
  - Berge's Glassy Balsamico Creme (zum Garnieren)

**Zubereitung:** Die Bolognese-Sauce mit der Sahne, dem Tessiner Gewürz und mit der Hälfte des Parmesans verrühren.

*Schichten der 10 Auflaufformen* (ca. 8 cm Durchmesser): 1 TL Bolognesezubereitung in die Form geben und eine Croxetti-Nudel obendrauf geben. Diesen Vorgang vier Mal pro Auflaufform wiederholen. Mit einem Löffel Sauce abschließen. Auf die oberste Schicht etwas Parmesan streuen. Die Lasagne für etwa 30 Minuten bei 155° Umluft, mittlere Schiene, in den Backofen geben. Nach dem Backvorgang die Formen mit ein paar Spritzern Glassy Balsamico Creme garnieren.

*Guten Appetit!*