



Mehr Schärfe für deine Küche mit den Chili-Spice-Mixes aus der Chili-Werkstatt!  
Hier unser Lieblingsrezept passend zum **Chili-Spice-Mix für Lasagne**:

## Zucchini-Lasagne

### Zutaten:

- 1 Bund frische Petersilie, gehackt
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 kg frischer Ricotta
- 1 Bund frischer Basilikum, in Streifen geschnitten
- 1 EL Chili-Spice-Mix für Lasagne**
- 2 Dosen Tomatenstücke
- 500 ml passierte Tomaten
- 8 ungekochte Lasagneblätter
- 2 Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Kugeln Büffelmozzarella, in dünne Scheiben geschnitten
- 50 g geriebener Parmesan
- etwas Olivenöl zum Beträufeln
- frisch gehackter Koriander

### Zubereitung:

1. Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Gehackte Petersilie, Salz sowie Pfeffer in den Ricotta einrühren. Basilikumstreifen und **Chili-Spice-Mix für Lasagne** mit den Tomatenstücken aus der Dose und den passierten Tomaten vermischen.
2. Den Boden einer Auflaufform mit Lasagneblättern auslegen, mit der Ricotta-Mischung bestreichen, einige Zuchinischeiben darauflegen und mit Tomatensauce bedecken. Wieder Lasagneblätter auflegen und mit den anderen Zutaten wie beschrieben fortfahren, bis alles aufgebraucht ist. Die oberste Schicht Tomatensauce mit den Mozzarellascheiben belegen und mit Parmesan bestreuen.
3. Mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backrohr circa 30 Minuten backen. Zum Schluss die gehackten Korianderblätter darüber streuen, Lasagne fünf Minuten abgedeckt ziehen lassen und heiß servieren.

### Tipp:

Jeden unserer **Chili-Spice-Mixes** kannst du „as it is“ verwenden - also genau so, wie wir ihn für dich im Glas abfüllen. Oder, wenn du magst, vor dem Einsatz im Mörser zerkleinern. Du kannst den Chili-Spice-Mixes aber auch in deine Lieblingmühle füllen und das Gericht damit immer direkt bei Tisch würzen. Und natürlich kannst du für ein intensiveres Aroma die Menge des Chili-Spice-Mixes ganz nach Geschmack erhöhen. It's your choice!

**Stay spicy!**

**Simone & Klaus**  
von der Chili-Werkstatt