

# BBQ-Lasagne



## Zutaten:

- 12 Lasagneplatten
- 500 g Spareribsfleisch
- 800 g Tomaten, stückig
- 300 g Mais
- 2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 250 ml BBQ Sauce
- 1 EL Basilikum, getrocknet
- 2 EL Petersilie, getrocknet
- 200 g Emmentaler, gerieben
- 2 Zwiebeln, klein gewürfelt

[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

[www.fabisgrillbbq.com](http://www.fabisgrillbbq.com)

## Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel in etwas Olivenöl andünsten. Tomaten, BBQ Sauce, Mais, Basilikum, Petersilie und das Fleisch dazugeben und 5 Minuten langsam köcheln lassen. In eine Auflaufform etwas Sauce füllen und mit Lasagneplatten belegen. So weiter schichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte Tomaten-Spareribs-Sauce sein. Zum Schluß den Käse gleichmäßig darauf verteilen. Die Lasagne wird bei indirekter mittlerer Hitze (200°C) ca. 30-35 Minuten gegrillt.

Also dann...gut Glut! 😊