



MEDITERRANE GEMÜSELASAGNE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Echte Sahne - beste Qualität



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

500 g

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel(n), fein gehackt

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 Aubergine/Melanzani, gewürfelt

3 Zucchini, gewürfelt

1 Gelbe Peperoni(s), gewürfelt

400 g Passierte Tomaten

Salz und Pfeffer

Prise(n) Zucker

2 TL Kräutermischung, getrocknet

1 EL Balsamico Essig

Msp. Muskatnuss

9 Lasagneblätter

80 g Sbrinz, gerieben

120 g Mozzarella, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Aubergine mit Zwiebeln und Knoblauch goldbraun anbraten. Zuccetti und Peperoni dazugeben und anbraten.
3. Passierte Tomaten untermischen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kräutern und Balsamico abschmecken.
4. QimiQ Saucenbasis mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Etwas QimiQ Saucenbasis auf dem Boden einer befetteten Auflaufform verteilen und Lasagneblätter einlegen.
6. Die Lasagneblätter mit der Hälfte der Gemüse-Sauce bedecken und mit Parmesan bestreuen.
7. Den Vorgang wiederholen, mit QimiQ Saucenbasis abschliessen. Mit Mozzarella bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.