



# 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.