



# LASAGNE CON CARNE

## QimiQ VORTEILE

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>100 g</b>	Zwiebel(n), Brunoise
<b>10 ml</b>	Olivenöl
<b>300 g</b>	Hackfleisch, gemischt
<b>600 g</b>	Passierte Tomaten
	Salz und Pfeffer
	Knoblauch, gehackt
	Oregano, getrocknet
	Chili con Carne Gewürz
<b>200 g</b>	weisse Bohnen Konserve, abgetropft
<b>100 g</b>	Mais, Konserve, abgetropft
<b>100 g</b>	Peperoni(s), Brunoise
<b>50 g</b>	Pfefferoni, geschnitten

### FÜR DIE BECHAMELSAUCE

<b>500 g</b>	
<b>200 g</b>	Mozzarella, gerieben
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
<b>9 Stück</b>	Lasagneblätter

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung Zwiebel und Hackfleisch in Öl anbraten, passierte Tomaten dazugeben, würzen.
3. Bohnen, Mais, Peperoni und Pfefferoni dazugeben und kurz kochen lassen.
4. Für die Bechamelsauce QimiQ Saucenbasis, Käse und Gewürze vermischen.
5. Lasagneblätter in eine befettete Auflaufform geben, die Hälfte von Chili con Carne und etwas Bechamel darauf verteilen. Vorgang wiederholen und mit Bechamel abschliessen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.