



MANGOLD-LACHS-LASAGNE



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

100 g

100 g Zwiebel(n), Brunoise

20 g Butter

500 g Mangold, geschnitten

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Salz und Pfeffer

FÜR DIE BECHAMELSAUCE

400 g

200 g Pizzakäse, gerieben

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

9 Lasagneblätter

600 g Lachs, frisch, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebel in Butter anbraten, Mangold dazugeben und kurz mitschwitzen bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. QimiQ Saucenbasis dazugeben und abschmecken.
3. Für die Bechamelsauce QimiQ Saucenbasis mit Käse vermischen und würzen.
4. Lasagneblätter in eine befettete Auflaufform geben, Mangold und Lachsscheiben darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen, mit Bechamel abschliessen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.