



GEMÜSELASAGNE

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 100 PORTIONEN

4000 g Lasagneblätter

FÜR DIE BECHAMELSAUCE:

7000 g

1500 g Mozzarella, gerieben

FÜR DIE GEMÜSESCHICHT

2000 g Rüebli

2000 g Knollensellerie

2000 g Gelbe Rübe

2000 g Zucchini

1000 g Aubergine/Melanzani

1000 g Gelbe Peperoni(s), gewürfelt

1000 g Tomatenpüree

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Bechamelsauce QimiQ Saucenbasis mit Mozzarella vermischen und würzen.
3. Für die Gemüseschicht Karotten, Knollensellerie, Rüben, Zucchini und Auberginen faschieren (mit mittlerer Scheibe). Paprika und Tomatenmark dazugeben und gut vermischen.
4. Lasagneblätter, Gemüse und Bechamelsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine vorbereitete Auflaufform füllen. Mit Bechamelsauce abschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen backen.