



# GEMÜSELASAGNE MIT CHILI-TOMATEN-CREME VON MICHA SCHÄRER

## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Backstabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**150 g** Lasagneblätter

**100 g** Reibkäse

## FÜR DIE GEMÜSE-TOMATEN-FÜLLUNG

**1** Rüebli

**1** rote Peperoni

**1** Zucchini

**1** Gelbe Rübe

**0.5** Lauch, weiss

**0.5** Kohlrabi

**300 g** Passierte Tomaten

Salz und Pfeffer

Zucker

**0.5 Bund** Basilikum

Tabasco

**2 EL** Stärke, z.B. Maizena

**100 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

## FÜR DIE CHILICREME

**100 g** Passierte Tomaten

Salz und Pfeffer

**50 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

**0.25** Rote Chilischote, frisch

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung das Gemüse waschen, Karotten und Kohlrabi schälen, Peperoni entkernen und alles in kleine Würfel (ca. 0,5 cm x 0,5 cm) schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest kochen (oder im Steamer 15 Minuten weich dämpfen).
2. Passierte Tomaten erhitzen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Basilikumblättern und Tabasco abschmecken. Maizena mit 1 EL Wasser verrühren, der Tomatensauce begeben und aufkochen. Gemüse dazufügen und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
3. Gratinsschale mit Lasagneblättern auslegen und 1/3 der Gemüse-Tomaten-Füllung darauf verteilen. Vorgang 2 Mal wiederholen und zuoberst mit Lasagneblättern abdecken.
4. Für die Chilicreme Passierte Tomaten aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern. Chilischote in feine Streifen schneiden und begeben. Sauce über die Lasagne giessen und mit Reibkäse bestreuen.
5. Im Ofen bei 165° C 40 Minuten goldbraun backen.