



# SPINATLASAGNE



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>1 Stück</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>2 Stück</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
<b>1 EL</b>	Butter
<b>1 kg</b>	Blattspinat, tiefgefroren
	Salz und Pfeffer
<b>200 g</b>	Frischkäse
<b>500</b>	Muskatnuss
<b>250 g</b>	Lasagneblätter
<b>150 g</b>	KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben
	Butter, für die Form

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Blattspinat auftauen und in breite Streifen schneiden.
3. Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten. Blattspinat dazugeben, würzen und 3 Minuten dünsten.
4. Für die Käsesauce Frischkäse mit QimiQ Classic zum Schmelzen bringen und würzen.
5. Käsesauce, Lasagneblätter und Blattspinat abwechselnd in eine vorbereitete Auflaufform einschichten. Mit Käsesauce abschliessen. Den geriebenen Emmentaler darauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.