



PILZLASAGNE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

1 Zwiebel(n), fein gehackt

1 EL Butter

500 g Pilze, blättrig geschnitten

2 EL Weissmehl, glatt

125 ml Weisswein

200 ml Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Thymian

125 g Lasagneblätter

1 Zucchini, in Scheiben geschnitten

2 Tomate(n), in Scheiben geschnitten

Sbrinz, gerieben

Butter, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebel in Butter glasig dünsten, Pilze dazugeben und mitdünsten. Sobald die Pilze Wasser lassen, diese aus der Pfanne nehmen.
3. Den Pfannenrückstand mit Mehl stauben. Mit Weisswein und klarer Bouillon aufgiessen und reduzieren.
4. Pilze in die Sauce geben und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und zur Seite stellen.
5. Die vorbereitete Auflaufform schichtweise mit Pilzsauce, Lasagneblätter und Zucchinischnitten füllen. Mehrmals wiederholen. Die Lasagne mit Tomatenschnitten abschliessen, mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.