



# LASAGNE MIT GEGRILTEM GEMÜSE UND RINDFLEISCH



## QimiQ VORTEILE

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



15

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>250 g</b>	Lasagneblätter
<b>100 g</b>	Mozzarella, gerieben
<b>300</b>	Zucchini, in Scheiben geschnitten
<b>200</b>	Aubergine/Melanzani, in Scheiben geschnitten
<b>60 ml</b>	Olivenöl
<b>20 ml</b>	Weisser Balsamico-Essig
<b>10 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

## FÜR DIE KÄSESAUCE

<b>400 g</b>	
<b>200 g</b>	Rio Briati Parmesan
<b>145 g</b>	Büffelmozzarella
<b>20 g</b>	Stärke, z.B. Maizena
	Salz und Pfeffer

## FÜR DIE FLEISCHSAUCE

<b>500 g</b>	Rindshackfleisch
<b>50 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>2</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
<b>20 g</b>	Tomatenpüree
<b>125 ml</b>	Rotwein
<b>500 g</b>	Tomatenpüree
<b>250 ml</b>	Klare Hühnerbouillon
	Oregano, getrocknet
	Basilikum, getrocknet
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zucchini und Auberginen mit Olivenöl, Balsamico, Knoblauch, Salz und Pfeffer marinieren und grillen. Auf die Seite stellen.
3. Für die Käsesauce: QimiQ Saucenbasis mit Parmesan, Büffelmozzarella und Stärke gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Fleischsauce: Faschiertes mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, passierte Tomaten und Hühnerbrühe dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
5. Käsesauce, Lasagneblätter, gegrilltes Gemüse und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine vorbereitete Auflaufform füllen. Mit Käsesauce abschließen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten zugedeckt backen.
7. Mit Mozzarella bestreuen und bei Oberhitze 5-10 Minuten überbacken.