



SIEDLFLEISCHLASAGNE MIT CREMESPINAT UND MEERRETTICHKRUSTE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



mittel

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

800 g Siedfleisch

FÜR DEN CREMESPINAT

200 g

80 g Zwiebel(n), fein gehackt

200 g Blattspinat, gehackt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Knoblauch, fein gehackt

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

FÜR DIE KRUSTE

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Butter, ungekühlt

30 g Meerrettich, gerieben

1 Eigelb

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Siedfleisch kochen und in Scheiben schneiden.
2. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Für den Cremespinat Zwiebeln in Öl glasig dünsten. Spinat und QimiQ Saucenbasis einrühren, würzen und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen.
4. Für die Kruste ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
5. Butter schaumig schlagen und mit Meerrettich, Eigelb, Salz und Pfeffer zum QimiQ Classic mischen.
6. Aus dem Siedfleisch mit einem Backring (ca. Ø 8 cm) 12 Scheiben ausstechen.
7. 4 Backringe jeweils mit einer Scheibe Siedfleisch auslegen. Abwechselnd mit Spinat und Siedfleisch füllen und mit Meerrettichkruste abschliessen.
8. Im vorgeheizten Backofen kurz gratinieren.