



# BLITZLASAGNE IM THERMOMIX



## Tipps

Mit frisch gehacktem Basilikum servieren.

## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**100 g** Mozzarella, gerieben

### FÜR DIE KÄSESAUCE

**500 g**

**170 g** Sbrinz, gerieben

**120 g** Milch

Salz und Pfeffer

### FÜR DIE FLEISCHSAUCE

**0.5** Zwiebel(n), fein geschnitten

**2** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

**500 g** Hackfleisch, gemischt

Salz und Pfeffer

Oregano, getrocknet

Basilikum, getrocknet

**500 g** Tomate(n), passiert

**1 EL** Tomatenpüree

**125 g** Rotwein

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Käsesauce: QimiQ, Parmesan, Milch, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 2 Min./90° C/Stufe 2 erwärmen, umfüllen und den Mixtopf ausspülen.
3. Für die Fleischsauce: Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und 2 Min./Varoma/Stufe 1 andünsten. Faschiertes und Gewürzen dazugeben und 2 Min./Varoma/Stufe 2 andünsten.
4. Tomaten und Tomatenmark dazugeben, 10 Min./100° C/Linkslauf/Stufe 2 kochen.
5. Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) füllen. Mit Käsesauce abschliessen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten zugedeckt backen.
7. Mit Mozzarella bestreuen und bei Oberhitze 5-10 Minuten überbacken.