



# BLITZLASAGNE



## QimiQ VORTEILE

- Kein Kochprozess notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

Lasagneblätter

**200 g** Mozzarella, gerieben

## FÜR DIE KÄSESAUCE

**1000 g**

**340 g** Sbrinz, gerieben

**200 ml** Milch

Salz und Pfeffer

## FÜR DIE FLEISCHSAUCE

**1000 g** Hackfleisch, gemischt

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

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

Oregano, getrocknet

Basilikum, getrocknet

Salz und Pfeffer

**2 EL** Tomatenpüree

**250 ml** Rotwein

**1000 g** Passierte Tomaten

## ZUBEREITUNG

1. Für die Käsesauce: QimiQ Saucenbasis mit Parmesan und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Fleischsauce: Faschiertes mit Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, passierte Tomaten dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
3. Während die Fleischsauce kocht, den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) füllen. Mit Käsesauce abschliessen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten zugedeckt backen.
6. Mit Mozzarella bestreuen und bei Oberhitze 5-10 Minuten überbacken.
7. content not maintained in this language