LASAGNE MIT GEGRILLTEM GEMÜSE UND RINDFLEISCH

QimiQ VORTEILE

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

15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

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

FÜR DIE KÄSESAUCE

400 g	
200	Sbrinz
145 g	Büffelmozzarella
20 g	Stärke, z.B. Maizena
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE FLEISCHSAUCE

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

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zuchchini 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.