



KÜRBIS-ZUCCHINI-LASAGNE



QimiQ VORTEILE

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



Tipps

Mit schwarzen Oliven und Artischocken verfeinern.

ZUTATEN FÜR 1

Lasagneblätter

100 g Mozzarella

FÜR DIE KÜRBIS-ZUCCHINI-SAUCE

1 Zwiebel(n)

2 Knoblauchzehe(n)

10 g Olivenöl

500 g Kürbis, in Stücken

350 g Zucchini, in Stücken

2 Dose(n) stückige Tomaten

30 g Tomatenpüree

2 TL Pizzagewürz

Gewürzpaste oder 1 Suppenwürfel

1 TL Zucker

Salz und Pfeffer

FÜR DIE KÄSESAUCE

500 g

170 g Sbrinz, in Stücken

120 g Milch

1 Prise(n) Muskatnuss

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Mozzarella in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.
2. Für die Gemüsesauce: Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, Olivenöl dazugeben und 3 Min./100 °C/Stufe 2 andünsten. Kürbis- und Zucchinistücke dazugeben, 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern und 10 Min./100 °C/Stufe 2 weiterdünsten.
3. Dosentomaten, Tomatenmark, Pizzagewürz, Gewürzpaste oder Suppenwürfel, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben, 5 Sek./Stufe 4 vermischen und 10 Min./100 °C/Stufe 2 kochen und abschmecken. Sauce umfüllen. Mixtopf spülen.
4. Für die Käsesauce: Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. QimiQ Sahne-Basis, Milch, Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazugeben, 5 Sek./Stufe 4 vermischen.
5. Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Abwechselnd Kürbis-Zucchini-Sauce, Lasagneblätter und Käsesauce in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) schichten. Mit Käsesauce abschließen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.
8. Mit Mozzarella bestreuen und bei Oberhitze 10 Minuten überbacken.