



BLITZLASAGNE

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Kein Kochprozess notwendig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE KÄSESAUCE

500 g

170 g Sbrinz, gerieben

100 ml Milch

Salz und Pfeffer

FÜR DIE FLEISCHSAUCE

500 g Hackfleisch, gemischt

50 g Zwiebel(n), fein geschnitten

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Oregano, getrocknet

Basilikum, getrocknet

Salz und Pfeffer

1 EL Tomatenpüree

125 ml Rotwein

500 g Passierte Tomaten

250 g Lasagneblätter

100 g Mozzarella, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 180 °C Heissluft vorheizen.
2. Für die Käsesauce: QimiQ Saucenbasis mit Parmesan und Milch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Fleischsauce: Faschiertes mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, passierte Tomaten dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
4. Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine vorbereitete 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.