



MEDITERRANE GEMÜSELASAGNE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Echte Sahne - beste Qualität



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

500 g

2 cs Huile d'olive

1 Oignon(s), finement hachées

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

1 Aubergine, coupé en dés

3 Courgette(s), coupé en dés

1 Poivron(s) jaune(s), coupé en dés

400 g

Sel et poivre

pincée Sucre

2 TL Mélange d'herbes, séché

1 cs Vinaigre balsamique

Msp. Noix de muscade

9 Feuilles de lasagne

80 g Sbrinz, râpée

120 g Mozzarella, râpée

PRÉPARATION

1. Backofen auf 190° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Aubergine mit Zwiebeln und Knoblauch goldbraun anbraten. Zucchini und Paprika dazugeben und anbraten.
3. Passierte Tomaten untermischen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kräutern und Balsamico abschmecken.
4. QimiQ Sahne-Basis mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Etwas QimiQ Sahne-Basis auf dem Boden einer befetteten Auflaufform verteilen und Lasagneblätter einlegen.
6. Die Lasagneblätter mit der Hälfte der Gemüse-Sauce bedecken und mit Parmesan bestreuen.
7. Den Vorgang wiederholen, mit QimiQ Sahne-Basis abschließen. Mit Mozzarella bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.