



HAUSGEMACHTE GEMÜSELASAGNE

QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g Feuilles de lasagne

FÜR DIE BECHAMELSAUCE

500 g

200 g Mozzarella, râpée

FÜR DIE GEMÜSESCHICHT

3 Courgette(s), coupé en tranches

1 Aubergine, coupé en tranches

2 Poivron(s), coupé en tranches

FÜR DIE PESTOSCHICHT

100 g Pesto de basilic

FÜR DIE TOMATENSCHICHT

200 g

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Bechamelsauce QimiQ Saucenbasis mit Mozzarella vermischen und würzen.
3. Nudelblätter in eine Auflaufform legen, Gemüse darauf geben, Pesto, Tomatensauce und Bechamel darüber verteilen.
4. Den Vorgang wiederholen und mit Bechamelsauce abschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen backen. Lasagne kurz abkühlen lassen und servieren.