



# 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.