



LASAGNE CON CARNE

QimiQ AVANTAGES

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g	Oignon(s), Brunoise
10 ml	Huile d'olive
300 g	Faschiertes, gemischt
600 g	
	Sel et poivre
	Ail, haché
	Oregano, getrocknet
	Chili con Carne Gewürz
200 g	weiße Bohnen Konserve, abgetropft
100 g	Mais, Konserve_Mais, en conserve, égoutté
100 g	Poivron(s), Brunoise
50 g	Peperoncino, coupé

FÜR DIE BECHAMELSAUCE

500 g	
200 g	Mozzarella, râpée
	Sel et poivre
	Noix de muscade
9 Stück	Feuilles de lasagne

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung Zwiebel und Faschiertes in Öl anbraten, passierte Tomaten dazugeben, würzen.
3. Bohnen, Mais, Paprika und Pfefferoni dazugeben und kurz kochen lassen.
4. Für die Bechamelsauce QimiQ Saucenbasis, Käse und Gewürze vermischen.
5. Lasagneblätter in eine befettete Auflaufform geben, die Hälfte von Chili con Carne und etwas Bechamel darauf verteilen. Vorgang wiederholen und mit Bechamel abschließen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.