



TILAK - GEMÜSELASAGNE

QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 100 PORTIONS

4000 g Feuilles de lasagne

FÜR DIE BECHAMELSAUCE:

7000 g

1500 g Mozzarella, râpée

FÜR DIE GEMÜSESCHICHT

2000 g

2000 g Knollensellerie

2000 g

2000 g Courgette(s)

1000 g Aubergine

1000 g Poivron(s) jaune(s), coupé en dés

1000 g Concentré de tomates

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Bechamelsauce QimiQ Saucenbasis mit Mozzarella vermischen und würzen.
3. Für die Gemüseschicht Karotten, Knollensellerie, Rüben, Zucchini und Auberginen faszieren (mit mittlerer Scheibe). Paprika und Tomatenmark dazugeben und gut vermischen.
4. Lasagneblätter, Gemüse und Bechamelsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine vorbereitete Auflaufform füllen. Mit Bechamelsauce abschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen backen.