



# SPINATLASAGNE



## QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



25



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**1 Stück** Oignon(s), finement hachées

**2 Stück** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**1 cs** Beurre

**1 kg** Épinards en branches, surgelés

Sel et poivre

**200 g** Fromage frais

**500**

Noix de muscade

**250 g** Feuilles de lasagne

**150 g** Fromage Emmentaler Kaltbach AOP , râpée

Beurre, pour le plat

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Blattspinat auftauen und in breite Streifen schneiden.
3. Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten. Blattspinat dazugeben, würzen und 3 Minuten dünsten.
4. Für die Käsesauce Frischkäse mit der QimiQ Sahne-Basis zum Schmelzen bringen und würzen.
5. Käsesauce, Lasagneblätter und Blattspinat abwechselnd in eine vorbereitete Auflaufform einschichten. Mit Käsesauce abschließen. Den geriebenen Emmentaler darauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.