



# BLITZLASAGNE IM THERMOMIX®\_LASAGNES ÉCLAIR AU THERMOMIX



## QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich\_Peut être réchauffé sans problème
- Voller Geschmack bei weniger Fett\_Goût savoureux avec moins de matières grasses



20



## Tipps

Mit frisch gehacktem Basilikum servieren.

—  
Servez avec du basilic fraîchement haché.

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

100 g Mozzarella, râpée

### FÜR DIE KÄSESAUCE\_POUR LA SAUCE AU FROMAGE

500 g

170 g Sbrinz, râpée

120 g Lait

Sel et poivre

### FÜR DIE FLEISCHSAUCE\_POUR LA SAUCE À LA VIANDE

0.5 Oignon(s), coupé fin

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

500 g Faschiertes, gemischt

Sel et poivre

Oregano, getrocknet

Basilikum, getrocknet

500 g Tomate(s),

1 cs Concentré de tomates

125 g Rotwein

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

—  
Préchauffez le four à 180 °C (chaleur de voûte et de sole)

2. Für die Käsesauce: Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. QimiQ Sahne-Basis, Milch, Salz und Pfeffer in den Mixtopf dazugeben und 2 Min./90 °C/Stufe 2 erwärmen. Umfüllen und den Mixtopf ausspülen.

—  
Pour la sauce au fromage : mettre le parmesan dans le bol du mixeur et le hacher 10 sec/vitesse 10. Ajoutez la crème QimiQ, le lait, le sel et le poivre dans le bol mixeur et faites chauffer 2 min/90 °C/ vitesse 2. Transvaser et rincer le bol mixeur.

3. Für die Fleischsauce: Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und 2 Min./Varoma/Stufe 1 andünsten. Faschiertes und Gewürze dazugeben und 2 Min./Varoma/Stufe 2 andünsten.

—  
Pour la sauce à la viande : mettre l'oignon et l'ail dans le bol du mixeur, hacher 3 sec./vitesse 5 et faire revenir 2

min./arôme/vitesse 1. Ajouter la viande hachée et les épices et faire revenir 2 min/vitesse/niveau 2.

4. Tomaten, Tomatenmark und Rotwein dazugeben, 10 Min./100 °C/Linkslauf/Stufe 2 kochen.

–  
Ajouter les tomates, le concentré de tomates et le vin rouge, cuire 10 min/100 °C/marche à gauche/niveau 2.

5. Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) füllen. Mit Käsesauce abschließen. Verser la sauce au fromage, les feuilles de lasagne et la sauce à la viande en couches fines et en alternance dans un plat allant au four (env. 30 x 20 cm). Terminer par la sauce au fromage.

6. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

–  
Faire cuire dans un four préchauffé pendant environ 50 minutes.

7. Mit Mozzarella bestreuen und bei Oberhitze 5-10 Minuten überbacken. Saupoudrer de mozzarella et faire gratiner à chaleur supérieure pendant 5 à 10 minutes.