



KÜRBIS-ZUCCHINI-LASAGNE (THERMOMIX®) LASAGNES À LA COURGE ET AUX COURGETTES (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
 - Une préparation simple et rapide
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
 - Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
 - Possibilité de réchauffer sans problème



Tipps

Mit schwarzen Oliven und Artischocken verfeinern.

– Agrémenter d'olives noires et d'artichauts.

INGRÉDIENTS POUR 1

Feuilles de lasagne
100 g Mozzarella

FÜR DIE KÜRBIS-ZUCCHINI-SAUCE_

1 Oignon(s)

2 Gousse(s) d'ail

10 g Huile d'olive

500 g Courge, in Stücken

350 g Courgette(s), in Stücken

2 Dose(n) stückige Tomaten

30 g Concentré de tomates

2 TL Pizzagewürz

Gewürzpaste oder 1 Suppenwürfel

1 TL Sucre

Sel et poivre

FÜR DIE KÄSESAUCE_POUR LA SAUCE AU FROMAGE

500 g

170 g Sbrinz, in Stücken

120 g Lait

1 pincée Noix de muscade

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Mozzarella in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.

– Ajouter la mozzarella dans le bol du mixeur, hacher 3 sec/vitesse 5 et transvaser.

2. Für die Gemüsesauce: Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, Olivenöl dazugeben und 3 Min./100 °C/Stufe 2 andünsten. Kürbis- und Zucchinistücke dazugeben, 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern und 10 Min./100

°C/Stufe 2 weiterdünsten.

– Pour la sauce aux légumes : mettre l'oignon et l'ail dans le bol du mixeur, hacher 5 sec/vitesse 5, ajouter l'huile d'olive et faire revenir 3 min/100 °C/vitesse 2. Ajouter les morceaux de courge et de courgette, hacher 10 sec/vitesse 5 et poursuivre la cuisson 10 min/100 °C/vitesse 2.

3. Dosentomaten, Tomatenmark, Pizzagewürz, Gewürzpaste oder Suppenwürfel, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben, 5 Sek./Stufe 4 vermischen und 10 Min./100 °C/Stufe 2 kochen und abschmecken. Sauce umfüllen. Mixtopf spülen.

– Aggiungere i pomodori in scatola, il concentrato di pomodoro, il condimento per la pizza, la pasta di spezie o i dadi da minestra, lo zucchero, il sale e il pepe, mescolare per 5 sec./livello 4 e cuocere per 10 min./100 °C/livello 2 e condire a piacere. Trasferire la salsa. Sciacquare la ciotola di miscelazione.

4. Für die Käsesauce: Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. QimiQ Sahne-Basis, Milch, Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazugeben, 5 Sek./Stufe 4 vermischen.

– Pour la sauce au fromage : mettre le parmesan dans le bol du mixeur et le broyer 10 sec/vitesse 10. Ajouter la crème QimiQ, le lait, la noix de muscade, le sel et le poivre, mélanger pendant 5 secondes à la vitesse 4.

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

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

6. Abwechselnd Kürbis-Zucchini-Sauce, Lasagneblätter und Käsesauce in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) schichten. Mit Käsesauce abschließen.

– Alternez les couches de sauce à la courge et aux courgettes, de feuilles de lasagne et de sauce au fromage dans un plat allant au four (environ 30 x 20 cm). Terminer par la sauce au fromage.

7. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.

– Faire cuire dans un four préchauffé pendant environ 40 minutes.

8. Mit Mozzarella bestreuen und bei Oberhitze 10 Minuten überbacken.

– Saupoudrer de mozzarella et faire gratiner à chaleur supérieure pendant 10 minutes.