



HAUSGEMACHTE GEMÜSELASAGNE

QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g Lasagneblätter

FÜR DIE BECHAMELSAUCE

500 g QimiQ Sahne-Basis

200 g Mozzarella, gerieben

FÜR DIE GEMÜSESCHICHT

3 Zucchini, in Scheiben geschnitten

1 Aubergine/Melanzani, in Scheiben geschnitten

2 Paprikaschote(n), in Scheiben geschnitten

FÜR DIE PESTOSCHICHT

100 g Basilikumpesto

FÜR DIE TOMATENSCHICHT

200 g Passierte Tomaten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Bechamelsauce QimiQ Saucenbasis mit Mozzarella vermischen und würzen.
3. Nudelblätter in eine Auflaufform legen, Gemüse darauf geben, Pesto, Tomatensauce und Bechamel darüber verteilen.
4. Den Vorgang wiederholen und mit Bechamelsauce abschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen backen. Lasagne kurz abkühlen lassen und servieren.