



LASAGNE CON CARNE

QimiQ VORTEILE

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g	Zwiebel(n), Brunoise
10 ml	Olivenöl
300 g	Faschiertes, gemischt
600 g	Passierte Tomaten
	Salz und Pfeffer
	Knoblauch, gehackt
	Oregano, getrocknet
	Chili con Carne Gewürz
200 g	weiße Bohnen Konserve, abgetropft
100 g	Mais, Konserve, abgetropft
100 g	Paprikaschote(n), Brunoise
50 g	Pfefferoni, geschnitten

FÜR DIE BECHAMELSAUCE

500 g	QimiQ Sahne-Basis
200 g	Mozzarella, gerieben
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
9 Stück	Lasagneblätter

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung Zwiebel und Faschiertes in Öl anbraten, passierte Tomaten dazugeben, würzen.
3. Bohnen, Mais, Paprika und Pfefferoni dazugeben und kurz kochen lassen.
4. Für die Bechamelsauce QimiQ Saucenbasis, Käse und Gewürze vermischen.
5. Lasagneblätter in eine befettete Auflaufform geben, die Hälfte von Chili con Carne und etwas Bechamel darauf verteilen. Vorgang wiederholen und mit Bechamel abschließen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.