



MANGOLD-LACHS-LASAGNE



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 QimiQ Sahne-Basis
100 g Zwiebel(n), Brunoise
20 g Butter
500 g Mangold, geschnitten
Salz und Pfeffer
Muskatnuss
Salz und Pfeffer

FÜR DIE BECHAMELSAUCE

400 g QimiQ Sahne-Basis
200 g Pizzakäse, gerieben
Salz und Pfeffer
Muskatnuss
9 Lasagneblätter
600 g Lachs, frisch, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebel in Butter anbraten, Mangold dazugeben und kurz mitschwitzen bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und abschmecken.
3. Für die Bechamelsauce QimiQ Sahne-Basis mit Käse vermischen und würzen.
4. Lasagneblätter in eine befettete Auflaufform geben, Mangold und Lachsscheiben darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen, mit Bechamel abschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.