



FORELLENLASAGNE MIT TOMATEN-FENCHEL-RAGOUT

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 9 Stück** Lasagneblätter
- 6** Räucherforellenfilets à 100 g, enthäutet
- 100 g** Pizzakäse, gerieben

FÜR DAS RAGOUT

- 500 g** QimiQ Sahne-Basis
- 100 g** Zwiebel(n), Brunoise
- 10 ml** Olivenöl
- 400 g** Fenchel,
- 100 ml** Weißwein
- Salz und Pfeffer
- Balsamico-Essig, weiß
- italienische Kräutermischung
- Knoblauch, gepresst
- 400 g** Fleischtomaten, entkernt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebel in Öl anschwitzen, Fenchel dazugeben und mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren, würzen und bis zur gewünschten Sämigkeit weiter köcheln lassen.
4. Tomatenwürfel dazugeben.
5. Lasagneblätter in eine befettete Auflaufform geben, Ragout darauf verteilen, Fisch darauf legen. Den Vorgang wiederholen und mit Fenchelragout abschließen.
6. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.