



SPINATLASAGNE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Stück	Zwiebel(n), fein gehackt
2 Stück	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
1 EL	Butter
1 kg	Blattspinat, tiefgefroren
	Salz und Pfeffer
200 g	Frischkäse
500	QimiQ Sahne-Basis
	Muskatnuss
250 g	Lasagneblätter
150 g	Emmentaler, gerieben
	Butter, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Blattspinat auftauen und in breite Streifen schneiden.
3. Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten. Blattspinat dazugeben, würzen und 3 Minuten dünsten.
4. Für die Käsesauce Frischkäse mit der QimiQ Sahne-Basis zum Schmelzen bringen und würzen.
5. Käsesauce, Lasagneblätter und Blattspinat abwechselnd in eine vorbereitete Auflaufform einschichten. Mit Käsesauce abschließen. Den geriebenen Emmentaler darauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.