



PILZLASAGNE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
1	Zwiebel(n), fein gehackt
1 EL	Butter
500 g	Pilze, blättrig geschnitten
2 EL	Mehl, glatt
125 ml	Weißwein
200 ml	Klare Gemüsesuppe
	Salz und Pfeffer
	Thymian
125 g	Lasagneblätter
1	Zucchini, in Scheiben geschnitten
2	Tomate(n), in Scheiben geschnitten
	Parmesan, gerieben
	Butter, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. Zwiebel in Butter glasig dünsten, Pilze dazugeben und mitdünsten. Sobald die Pilze Wasser lassen, diese aus der Pfanne nehmen.
3. Den Pfannenrückstand mit Mehl stauben. Mit Weißwein und klarer Suppe aufgießen und reduzieren.
4. Pilze in die Sauce geben und mit der Sahne-Basis verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und zur Seite stellen.
5. Die vorbereitete Auflaufform schichtweise mit Pilzsauce, Lasagneblätter und Zucchinischnitten füllen. Mehrmals wiederholen. Die Lasagne mit Tomatenschnitten abschließen, mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.