



BLITZLASAGNE



QimiQ VORTEILE

- Kein Kochprozess notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



20



leicht

Tipps

Mit frisch gehacktem Basilikum servieren.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

Lasagneblätter

100 g Mozzarella, gerieben

FÜR DIE KÄSESAUCE

500 g QimiQ Saucenbasis

170 g Parmesan, gerieben

100 ml Milch

Salz und Pfeffer

FÜR DIE FLEISCHSAUCE

500 g Faschiertes, gemischt

0.5 Zwiebel(n), fein geschnitten

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Oregano, getrocknet

Basilikum, getrocknet

Salz und Pfeffer

1 EL Tomatenmark

125 ml Rotwein

500 g Passierte Tomaten

ZUBEREITUNG

1. Für die Käsesauce: QimiQ Saucenbasis mit Parmesan und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Fleischsauce: Faschiertes mit Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, passierte Tomaten dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
3. Während die Fleischsauce kocht, den Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine

Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) füllen. Mit Käsesauce abschließen.

5. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten zugedeckt backen.

6. Mit Mozzarella bestreuen und bei Oberhitze 5-10 Minuten überbacken.