



# TAFELSPITZLASAGNE MIT CREMESPINAT UND KRENKRUSTE



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**800 g** Tafelspitz

### FÜR DEN CREMESPINAT

**200 g** QimiQ Sahne-Basis

**80 g** Zwiebel(n), fein gehackt

**200 g** Blattspinat, gehackt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Knoblauch, fein gehackt

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

### FÜR DIE KRUSTE

**100 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**100 g** Butter, ungekühlt

**30 g** Kren, gerieben

**1** Eigelb

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Tafelspitz kochen und in Scheiben schneiden.
2. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Für den Cremespinat Zwiebeln in Öl glasig dünsten. Spinat und QimiQ Saucenbasis einrühren, würzen und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen.
4. Für die Kruste ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
5. Butter schaumig schlagen und mit Kren, Eidotter, Salz und Pfeffer zum QimiQ Classic mischen.
6. Aus dem Tafelspitz mit einem Backring (ca. Ø 8 cm) 12 Scheiben ausstechen.
7. 4 Backringe jeweils mit einer Scheibe Tafelspitz auslegen. Abwechselnd mit Spinat und Tafelspitz füllen und mit Krenkruste abschließen.
8. Im vorgeheizten Backofen kurz gratinieren.