



BLITZLASAGNE IM THERMOMIX®



Tipps

Mit frisch gehacktem Basilikum servieren.

QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



20



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

Lasagneblätter

100 g Mozzarella, gerieben

FÜR DIE KÄSESAUCE

500 g QimiQ Sahne-Basis

170 g Parmesan, gerieben

120 g Milch

Salz und Pfeffer

FÜR DIE FLEISCHSAUCE

0.5 Zwiebel(n), fein geschnitten

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

500 g Faschiertes, gemischt

Salz und Pfeffer

Oregano, getrocknet

Basilikum, getrocknet

500 g Tomate(n), passiert

1 EL Tomatenmark

125 g Rotwein

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Käsesauce: Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. QimiQ Sahne-Basis, Milch, Salz und Pfeffer in den Mixtopf dazugeben und 2 Min./90 °C/Stufe 2 erwärmen. Umfüllen und den Mixtopf ausspülen.
3. Für die Fleischsauce: Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und 2 Min./Varoma/Stufe 1 andünsten. Faschiertes und Gewürze dazugeben und 2 Min./Varoma/Stufe 2 andünsten.
4. Tomaten, Tomatenmark und Rotwein dazugeben, 10 Min./100 °C/Linkslauf/Stufe 2 kochen.
5. Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) füllen. Mit Käsesauce abschließen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
7. Mit Mozzarella bestreuen und bei Oberhitze 5-10 Minuten überbacken.