



BLITZLASAGNE



QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

Lasagneblätter

200 g Mozzarella, gerieben

FÜR DIE KÄSESAUCE

1000 g QimiQ Sahne-Basis

340 g Parmesan, gerieben

200 ml Milch

Salz und Pfeffer

FÜR DIE FLEISCHSAUCE

1000 g Faschiertes, gemischt

1 Zwiebel(n), fein geschnitten

4 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Oregano, getrocknet

Basilikum, getrocknet

Salz und Pfeffer

2 EL Tomatenmark

250 ml Rotwein

1000 g Passierte Tomaten

ZUBEREITUNG

1. Für die Käsesauce: QimiQ Sahne-Basis 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 180 °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 backen.
6. Mit Mozzarella bestreuen und bei Oberhitze 5-10 Minuten überbacken.
7. **Tipp:** Mit frisch gehacktem Basilikum servieren.