



# BLITZLASAGNE (QSB)

## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Kein Kochprozess notwendig



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE KÄSESAUCE

**500 g** QimiQ Sahne-Basis

**170 g** Parmesan, gerieben

**100 ml** Milch

Salz und Pfeffer

### FÜR DIE FLEISCHSAUCE

**500 g** Faschiertes, gemischt

**50 g** 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

**250 g** Lasagneblätter

**100 g** Mozzarella, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Käsesauce: QimiQ Saucenbasis mit Parmesan und Milch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Fleischsauce: Faschiertes mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, passierte Tomaten dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
4. Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine vorbereitete 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.