



# MEDITERRANE GEMÜSELASAGNE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Echte Sahne - beste Qualität



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**500 g** QimiQ Sauce Base

**2 cs** Huile d'olive

**1** Oignon(s), finement hachées

**2** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**1** Aubergine, coupé en dés

**3** Courgette(s), coupé en dés

**1** Poivron(s) jaune(s), coupé en dés

**400 g** Purée de tomates

Sel et poivre

**pincée** Sucre

**2 cc** Mélange d'herbes, séché

**1 cs** Vinaigre balsamique

**pointe(s)** Noix de muscade

**9** Feuilles de lasagne

**80 g** Parmesan, râpée

**120 g** Mozzarella, râpée

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 190° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Aubergine mit Zwiebeln und Knoblauch goldbraun anbraten. Zucchini und Paprika dazugeben und anbraten.
3. Passierte Tomaten untermischen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kräutern und Balsamico abschmecken.
4. QimiQ Sahne-Basis mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Etwas QimiQ Sahne-Basis auf dem Boden einer befetteten Auflaufform verteilen und Lasagneblätter einlegen.
6. Die Lasagneblätter mit der Hälfte der Gemüse-Sauce bedecken und mit Parmesan bestreuen.
7. Den Vorgang wiederholen, mit QimiQ Sahne-Basis abschließen. Mit Mozzarella bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.