



HAUSGEMACHTE GEMÜSELASAGNE

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g Feuilles de lasagne

FÜR DIE BECHAMELSAUCE

500 g QimiQ Sauce Base

200 g Mozzarella, râpée

FÜR DIE GEMÜSESCHICHT

3 Courgette(s), coupé en tranches

1 Aubergine, coupé en tranches

2 Poivron(s), coupé en tranches

FÜR DIE PESTOSCHICHT

100 g Pesto de basilic

FÜR DIE TOMATENSCHICHT

200 g Purée de tomates

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Bechamelsauce QimiQ Saucenbasis mit Mozzarella vermischen und würzen.
3. Nudelblätter in eine Auflaufform legen, Gemüse darauf geben, Pesto, Tomatensauce und Bechamel darüber verteilen.
4. Den Vorgang wiederholen und mit Bechamelsauce abschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen backen. Lasagne kurz abkühlen lassen und servieren.