



LASAGNE CON CARNE

QimiQ AVANTAGES

- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g	Oignon(s), brunoise
10 ml	Huile d'olive
300 g	Viande hachée, mélange
600 g	Purée de tomates
	Sel et poivre
	Ail, haché
	Origan, séché
	Épices pour Chili con Carne
200 g	Haricots blancs, en conserve et égouttés
100 g	Maïs, en conserve, égoutté
100 g	Poivron(s), brunoise
50 g	Peperoncino, coupé

FÜR DIE BECHAMELSAUCE

500 g	QimiQ Sauce Base
200 g	Mozzarella, râpée
	Sel et poivre
	Noix de muscade
9 pièce(s)	Feuilles de lasagne

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung Zwiebel und Faschiertes in Öl anbraten, passierte Tomaten dazugeben, würzen.
3. Bohnen, Mais, Paprika und Pefferoni dazugeben und kurz kochen lassen.
4. Für die Bechamelsauce QimiQ Saucenbasis, Käse und Gewürze vermischen.
5. Lasagneblätter in eine befettete Auflaufform geben, die Hälfte von Chili con Carne und etwas Bechamel darauf verteilen. Vorgang wiederholen und mit Bechamel abschließen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.