



FORELLENLASAGNE MIT TOMATEN-FENCHEL-RAGOUT

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

- 9 pièce(s)** Feuilles de lasagne
- 6** Filet(s) de truite fumée à 100 g, pelé
- 100 g** Fromage à pizza, râpée

FÜR DAS RAGOUT

- 500 g** QimiQ Sauce Base
- 100 g** Oignon(s), brunoise
- 10 ml** Huile d'olive
- 400 g** Fenouil, julienne
- 100 ml** Vin blanc
- Sel et poivre
- Vinaigre balsamique, blanc
- Mélange d'épices italiennes
- Ail, pressé
- 400 g** Tomates charnue , épépinée

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebel in Öl anschwitzen, Fenchel dazugeben und mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren, würzen und bis zur gewünschten Sämigkeit weiter köcheln lassen.
4. Tomatenwürfel dazugeben.
5. Lasagneblätter in eine befettete Auflaufform geben, Ragout darauf verteilen, Fisch darauf legen. Den Vorgang wiederholen und mit Fenchelragout abschließen.
6. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.