



TILAK - GEMÜSELASAGNE

QimiQ AVANTAGES

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



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 100 PORTIONS

4000 g Feuilles de lasagne

FÜR DIE BECHAMELSAUCE:

7000 g QimiQ Sauce Base

1500 g Mozzarella, râpée

FÜR DIE GEMÜSESCHICHT

2000 g Carottes

2000 g Céleri-rave

2000 g Carotte(s) jaune(s)

2000 g Courgette(s)

1000 g Aubergine

1000 g Poivron(s) jaune(s), coupé en dés

1000 g Concentré de tomates

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Bechamelsauce QimiQ Saucenbasis mit Mozzarella vermischen und würzen.
3. Für die Gemüseschicht Karotten, Knollensellerie, Rüben, Zucchini und Auberginen faszieren (mit mittlerer Scheibe). Paprika und Tomatenmark dazugeben und gut vermischen.
4. Lasagneblätter, Gemüse und Bechamelsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine vorbereitete Auflaufform füllen. Mit Bechamelsauce abschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen backen.