



TAFELSPITZLASAGNE MIT CREMESPINAT UND KRENKRUSTE



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance onctueuse en un tour de main



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

800 g Sorte de pot-au-feu

FÜR DEN CREMESPINAT

200 g QimiQ Sauce Base

80 g Oignon(s), finement hachées

200 g Épinards en branches, haché

Sel et poivre

Noix de muscade

Ail, finement hachées

Huile de tournesol, pour cuisson

FÜR DIE KRUSTE

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Beurre, non réfrigéré

30 g Raifort, râpée

1 Jaune(s) d'œuf

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Tafelspitz kochen und in Scheiben schneiden.
2. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Für den Cremespinat Zwiebeln in Öl glasig dünsten. Spinat und QimiQ Saucenbasis einrühren, würzen und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen.
4. Für die Kruste ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
5. Butter schaumig schlagen und mit Kren, Eidotter, Salz und Pfeffer zum QimiQ Classic mischen.
6. Aus dem Tafelspitz mit einem Backring (ca. Ø 8 cm) 12 Scheiben ausstechen.
7. 4 Backringe jeweils mit einer Scheibe Tafelspitz auslegen. Abwechselnd mit Spinat und Tafelspitz füllen und mit Krenkruste abschließen.
8. Im vorgeheizten Backofen kurz gratinieren.