



MEDITERRANE GEMÜSELASAGNE



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Echte Sahne - beste Qualität



15



semplicement

INGREDIENTI PER 6

500 g QimiQ Sauce Base

2 Olio d'oliva

1 Cipolla (Cipolle),

2 Dente d'aglio,

1 Melanzana,

3 Zucchini,

1 Peperoni gialli,

400 g Purè di pomodori

Sale e pepe

Zucchero

2 Misto di erbe, essiccato

1 Aceto Balsamico

Noce moscata

9 Fogli di lasagne

80 g Parmigiano,

120 g Mozzarella,

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 190° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Aubergine mit Zwiebeln und Knoblauch goldbraun anbraten. Zucchini und Paprika dazugeben und anbraten.
3. Passierte Tomaten untermischen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kräutern und Balsamico abschmecken.
4. QimiQ Sahne-Basis mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Etwas QimiQ Sahne-Basis auf dem Boden einer befetteten Auflaufform verteilen und Lasagneblätter einlegen.
6. Die Lasagneblätter mit der Hälfte der Gemüse-Sauce bedecken und mit Parmesan bestreuen.
7. Den Vorgang wiederholen, mit QimiQ Sahne-Basis abschließen. Mit Mozzarella bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.