



HAUSGEMACHTE GEMÜSELASAGNE

QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



semplicement

INGREDIENTI PER 6

250 g Fogli di lasagne

FÜR DIE BECHAMELSAUCE

500 g QimiQ Sauce Base

200 g Mozzarella,

FÜR DIE GEMÜSESCHICHT

3 Zucchini,

1 Melanzana,

2 Peperone (Peperoni),

FÜR DIE PESTOSCHICHT

100 g Pesto di basilico

FÜR DIE TOMATENSCHICHT

200 g Purè di pomodori

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Bechamelsauce QimiQ Saucenbasis mit Mozzarella vermischen und würzen.
3. Nudelblätter in eine Auflaufform legen, Gemüse darauf geben, Pesto, Tomatensauce und Bechamel darüber verteilen.
4. Den Vorgang wiederholen und mit Bechamelsauce abschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen backen. Lasagne kurz abkühlen lassen und servieren.