



# LASAGNE CON CARNE

## QimiQ VANTAGGI

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 6

### FÜR DIE FÜLLUNG

- 100 g** Cipolla (Cipolle), Brunoise
- 10** Olio d'oliva
- 300 g** Misto di carne macinata
- 600 g** Purè di pomodori
- Sale i pepe
- Aglio,
- Origano, secco
- Spezie per Chili con Carne
- 200 g** Fagioli bianchi, in conserva e sgocciolate
- 100 g** Mais, in conserva,
- 100 g** Peperone (Peperoni), Brunoise
- 50 g** Peperoncini,

### FÜR DIE BECHAMELSAUCE

- 500 g** QimiQ Sauce Base
- 200 g** Mozzarella,
- Sale i pepe
- Noce moscata
- 9 Stück** Fogli di lasagne

## PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung Zwiebel und Faschiertes in Öl anbraten, passierte Tomaten dazugeben, würzen.
3. Bohnen, Mais, Paprika und Pfefferoni dazugeben und kurz kochen lassen.
4. Für die Bechamelsauce QimiQ Saucenbasis, Käse und Gewürze vermischen.
5. Lasagneblätter in eine befettete Auflaufform geben, die Hälfte von Chili con Carne und etwas Bechamel darauf verteilen. Vorgang wiederholen und mit Bechamel abschließen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.