



# FORELLENLASAGNE MIT TOMATEN-FENCHEL-RAGOUT

## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 6

**9 Stück** Fogli di lasagne

**6** Filetto di trota affumicato di 100 g, enthäutet

**100 g** Formaggio per pizza,

## FÜR DAS RAGOUT

**500 g** QimiQ Sauce Base

**100 g** Cipolla (Cipolle), Brunoise

**10** Olio d'oliva

**400 g** Finocchio,

**100** Vino bianco

Sale i pepe

Aceto Balsamico,

Mix die spezie italiane

Aglio,

**400 g** Pomodori da insalata,

## PREPARAZIONE

1. Backofen auf 170° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebel in Öl anschwitzen, Fenchel dazugeben und mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren, würzen und bis zur gewünschten Sämigkeit weiter köcheln lassen.
4. Tomatenwürfel dazugeben.
5. Lasagneblätter in eine befettete Auflaufform geben, Ragout darauf verteilen, Fisch darauf legen. Den Vorgang wiederholen und mit Fenchelragout abschließen.
6. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.