SPINATLASAGNE

QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden

25

semplicement

INGREDIENTI PER 4

1 Stück	Cipolla (Cipolle),
2 Stück	Dente d’aglio,
1	Burro
1 kg	Spinaci in foglie, surgelati
	Sale i pepe
200 g	Formaggio fresco
500	QimiQ Sauce Base
	Noce moscata
250 g	Fogli di lasagne
150 g	Formaggio Emmental,
	Burro,

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Blattspinat auftauen und in breite Streifen schneiden.
3. Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten. Blattspinat dazugeben, würzen und 3 Minuten dünsten.
4. Für die Käsesauce Frischkäse mit der QimiQ Sahne-Basis zum Schmelzen bringen und würzen.
5. Käsesauce, Lasagneblätter und Blattspinat abwechselnd in eine vorbereitete Auflaufform einschichten. Mit Käsesauce abschließen. Den geriebenen Emmentaler darauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.