



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.