



TAFELSPITZLASAGNE MIT CREMESPINAT UND KRENKRUSTE



QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



medio

INGREDIENTI PER 6

800 g Bollito di manzo

FÜR DEN CREMESPINAT

200 g QimiQ Sauce Base

80 g Cipolla (Cipolle),

200 g Spinaci in foglie,

Sale i pepe

Noce moscata

Aglione,

Olio di girasole,

FÜR DIE KRUSTE

100 g QimiQ Classic,

100 g Burro,

30 g Rafano,

1 Tuorlo d'uovo

Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Tafelspitz kochen und in Scheiben schneiden.
2. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Für den Cremespinat Zwiebeln in Öl glasig dünsten. Spinat und QimiQ Saucenbasis einrühren, würzen und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen.
4. Für die Kruste ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
5. Butter schaumig schlagen und mit Kren, Eidotter, Salz und Pfeffer zum QimiQ Classic mischen.
6. Aus dem Tafelspitz mit einem Backring (ca. Ø 8 cm) 12 Scheiben ausstechen.
7. 4 Backringe jeweils mit einer Scheibe Tafelspitz auslegen. Abwechselnd mit Spinat und Tafelspitz füllen und mit Krenkruste abschließen.
8. Im vorgeheizten Backofen kurz gratinieren.