



# VOL-AU-VENT MIT GEMÜSE



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Dickt nicht nach
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g**

**40 g** Schalotte(n), fein gehackt

**50 g** Aubergine/Melanzani, klein gewürfelt

**50 g** Zucchini, klein gewürfelt

**40 g** Rüebli, klein gewürfelt

**40 g** Gelbe Rübe, klein gewürfelt

**50 g** Peperoni(s), tricolore, klein gewürfelt

**50 g** Butter

**125 ml** Klare Hühnerbouillon

Salz und Pfeffer

**8 g** Peterli, gehackt

**12 Stück** Blätterteigpastetchen

## ZUBEREITUNG

1. Schalotten und Gemüse in Butter anschwitzen.
2. Mit klarer Hühnerbouillon aufgiessen und weichkochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie dazugeben.
5. In warme Blätterteigpastetchen füllen, nach Belieben ausgarnieren.