



AUBERGINE AND SAUSAGE CASSEROLE



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Aufläufe bleiben länger saftig
- No content maintained



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

480 g

560 g Aubergine/Melanzani, geschält

240 g Aidells Portobello Pilz Wurst, in Scheiben geschnitten

20 g Knoblauch, gehackt

120 g Gemüsezwiebel(n), gewürfelt

240 g Vollei(er)

8 g Salz

4 g schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

360 g Fontina Käse, gerieben

160 g Paniermehl, gemahlen

120 g Sbrinz, gerieben

80 g Tomate(n), gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language