



ZUCCHINIAUFLAUF MIT QUINOA



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

40 g Zwiebel(n), fein gehackt

60 g Champignons, fein geschnitten

30 g Lauch, fein geschnitten

150 g Quinoa

4 EL Olivenöl

125 ml Weisswein

150 g Passierte Tomaten

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gerieben

0.5 TL Thymian, getrocknet

0.5 TL Oregano, getrocknet

60 g Sbrinz, gerieben

2 Zucchini

1 Aubergine/Melanzani

4 EL Olivenöl

2 Peperoni(s)

Sbrinz, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebeln mit Champignons, Lauch und Quinoa in heissem Olivenöl ansautieren.
3. Mit Weisswein ablöschen, QimiQ Saucenbasis, Passierte Tomaten, Gewürze und den geriebenen Parmesan dazugeben und auf die Seite stellen.
4. Zucchini und Auberginen der Länge nach in Scheiben schneiden und beidseitig kurz in Olivenöl anbraten.
5. Peperoni vierteln, entkernen und ebenfalls in Olivenöl anbraten.
6. Das gebratene Gemüse abwechselnd mit der Quinoa Mischung schichtweise in eine Auflaufform geben, mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.