



ZUCCHINIAUFLAUF MIT QUINOA



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

625 g

100 g Zwiebel(n), fein gehackt

150 g Champignons, fein geschnitten

60 g Lauch, fein geschnitten

380 g Quinoa

100 ml Olivenöl

350 ml Weisswein

380 g Passierte Tomaten

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gerieben

1 TL Thymian, getrocknet

1 TL Oregano, getrocknet

150 g Sbrinz, gerieben

5 Zucchini

3 Aubergine/Melanzani

80 ml Olivenöl

4 Peperoni(s)

Sbrinz, gerieben

ZUBEREITUNG

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