



MEDITERRANER GEMÜSEAUF LAUF MIT KNOBLAUCHDIP



QimiQ VORTEILE

- Aufläufe bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN, 30 X 20 CM AUFLAUFFORM

FÜR DEN AUFLAUF

| | |
|-----------------|----------------------------------------------|
| 500 g | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt |
| 20 | Baguettescheiben à 15 g |
| | Olivenöl, für die Form |
| 1 | Zucchini, in Scheiben geschnitten |
| 1 kleine | Aubergine/Melanzani, in Scheiben geschnitten |
| 3 | Tomate(n), in Scheiben geschnitten |
| 10 | Champignons, blättrig geschnitten |
| 0.5 | rote Peperoni, in Streifen geschnitten |
| 0.5 | Gelbe Peperoni(s), in Streifen geschnitten |
| 0.5 | Jalapeño(s), in Streifen geschnitten |
| 2 | Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten |
| | Salz und Pfeffer |
| 45 g | Stärke, z.B. Maizena |
| 30 ml | Olivenöl |
| 2 | Knoblauchzehe(n), gehackt |
| | Oregano, frisch |
| | Thymian, frisch |
| | Rosmarin, frisch |
| 100 g | Pizzakäse, gerieben |

FÜR DEN KNOBLAUCHDIP

| | |
|--------------|-----------|
| 200 g | Qiminäise |
|--------------|-----------|

ODER

QIMINÄISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN ([HTTPS://RDB.QIMIQ.COM/CH/RECIPES/3668](https://rdb.qimiq.com/ch/recipes/3668))

| | |
|--------------|--------------------------------|
| 100 g | Saurer Halbrahm |
| 2 | Knoblauchzehe(n), fein gehackt |
| 1 EL | Peterli, fein gehackt |
| | Salz und Pfeffer |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Baguettescheiben in die vorbereitete Form legen und ca. 10 Minuten backen.
3. Das Gemüse schichtweise auf die Baguettescheiben legen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. QimiQ glatt rühren. Maizena, Öl, die Hälfte vom Käse, Knoblauch und Gewürze dazumischen.
5. Masse auf das Gemüse streichen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 40-50 Minuten zugedeckt backen.
6. Mit dem restlichen Käse bestreuen und bei grosser Oberhitze nochmals 5 Minuten ohne Deckel überbacken.
7. Für den Knoblauchdip: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und abschmecken.