



GRATINierter GEMÜSESNACK



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicher



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Pkg. Blätterteig

2 Zucchini, in Scheiben geschnitten

1 Aubergine/Melanzani, in Scheiben geschnitten

3 Tomate(n), in Scheiben geschnitten

FÜR DIE GRATINIERMASSE

250 g

100 g Mozzarella, klein gewürfelt

Salz

Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen, den Blätterteig ausrollen und in Rechtecke schneiden.
2. Für die Gratiniermasse QimiQ Saucenbasis mit Mozzarella und Gewürze gut vermischen und abschmecken.
3. Einen Teil der Gratiniermasse auf dem vorbereiteten Blätterteig verteilen, das Gemüse abwechselnd darauf platzieren und die restliche Gratiniermasse auf dem Gemüse verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.