



# GRATINIERTER ZUCCHINI



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Schöne Krustenbildung
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Zucchini

## FÜR DIE GRATINIERMASSE

**250 g**

**1 Pkg.** Frischkäse, (175 g)

**30 g** Paniermehl

**1 Bund** Schnittlauch, fein gehackt

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel leicht aushöhlen.
3. Für die Gratiniermasse: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen.
4. Zucchini mit der Gratiniermasse füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten gratinieren.