



ÜBERBACKENER GEMÜSEAUFLAUF



QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Leichter Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

100 g Zwiebel(n), fein gehackt

5 g Knoblauch, fein gehackt

40 g Butter

1000 g Mischgemüse der Saison

Bohnenkraut, frisch

Salz und Pfeffer

1 Ei(er)

40 g KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben

ZUM BESTREUEN

10 g KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben

20 g Sbrinz, frisch gerieben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Gemüse dazugeben, würzen, gut vermischen und abkühlen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis mit Ei und Käse vermengen und unter das Gemüse mischen.
4. Gemüsemasse in eine befettete Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.