



ZUCCHINI AUF TOMATENSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Zucchini

FÜR DIE FÜLLUNG

- 125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 200 g** Rindshackfleisch
- 150 g** Ebly Original Zartweizen, gegart
- 1** Eiweiss
- Salz und Pfeffer
- Majoran
- Thymian
- 1 TL** Peterli, fein gehackt
- 2 EL** Sbrinz, gerieben

FÜR DIE SAUCE

- 1** Zwiebel(n), fein gehackt
- 1 TL** Olivenöl
- 300 g** Tomaten aus der Dose, klein gewürfelt
- 50 ml** Klare Gemüsebouillon
- Salz
- Lorbeerblatt
- Basilikum
- Oregano
- Cayennepfeffer
- Prise(n)** Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zucchini halbieren und aushöhlen. Die Hälfte des ausgehöhlten Fruchtfleisches fein hacken.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Fein gehacktes Fruchtfleisch, Hackfleisch, Ebly, Eiweiss und Gewürze dazumischen.
4. Masse in die vorbereiteten Zucchini geben und mit Parmesan bestreuen. In eine Auflaufform setzen und mit etwas Wasser untergiessen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. Für die Sauce Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Tomaten, Bouillon und Gewürze dazugeben, 5 Minuten weich dünsten und mit Zucker abschmecken.