



GEMÜSEAUFLAUF



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Gute Vorbereitung möglich
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Verhindert das Austrocknen beim Regenerieren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g

200 g Zwiebel(n), fein gehackt

15 g Knoblauch, fein gehackt

80 g Butter

2 kg Mischgemüse der Saison

Bohnenkraut, frisch

Salz und Pfeffer

2 Ei(er)

80 g KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben

ZUM BESTREUEN

20 g KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben

40 g Sbrinz, frisch gerieben

ZUBEREITUNG

1. Convotharm auf 155 °C (Heissluft) vorheizen.
2. Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Gemüse und Bohnenkraut dazugeben, würzen und gut vermischen. Auskühlen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis mit Eiern und Käse vermischen und unter das Gemüse mischen.
4. Gemüsemasse in eine befettete Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Convotharm ca. 25 Minuten backen.