



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONEN, 30 X 20 CM AUFLAUFFORM

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

20 Baguettescheiben à 15 g

Huile d'olive, pour le plat

1 Courgette(s), coupé en tranches

1 kleine Aubergine, coupé en tranches

3 Tomate(s), coupé en tranches

10 Champignons, émincées

0.5 Poivron rouge, in Streifen geschnitten

0.5 Poivron(s) jaune(s), in Streifen geschnitten

0.5 Poivron(s) vert(s), in Streifen geschnitten

2 Oignon(s) de printemps, coupé fin

Sel et poivre

45 g Féculé de maïs

30 ml Huile d'olive

2 Gousse(s) d'ail, haché

Oregano, frais

Thymian, frais

, frais

100 g Pizzakäse, râpée

200 g Qiminaise

100 g Demi-crème acidulée

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

1 cs Persil, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language