



GRATINIERTER ZUCCHINI



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

2 Courgette(s)

FÜR DIE GRATINIERMASSE

250 g

1 paquet Fromage frais, (175 g)

30 g Chapelure

1 bouquet(s) Ciboulette, finement hachées

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

PRÉPARATION

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 Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten gut vermischen.
4. Zucchini mit der Gratiniermasse füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten gratinieren.