



PASTAAUFLAUF



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Aufläufe bleiben länger saftig



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g

150 g Euf(s)

125 g Mozzarella, coupé en dés

2 g Sel

1 g Poivre

Noix de muscade

50 g Oignon(s),

7 g Ail, coupé fin

12 g Huile d'olive

500 g kurze Pasta_pâtes courtes, cuit

250 g Gemüsewürfel

50 g

20 g Câpres, haché

30 g , coupé fin

15 g Basilic, coupé fin

PRÉPARATION

1. Für den Überguss: QimiQ Sahne-Basis mit Eiern, Mozzarella und Gewürzen vermengen.
2. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbraten, mit den restlichen Zutaten vermengen und in eine befettete Auflaufform geben.
3. Mit dem Überguss bedecken und bei 175 °C (Umluft) ca. 45 Minuten backen.