



# ZUCCHINIAUFLAUF MIT QUINOA



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>625 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>100 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>150 g</b>	Champignons, fein geschnitten
<b>60 g</b>	Lauch, fein geschnitten
<b>380 g</b>	Quinoa
<b>100 ml</b>	Olivenöl
<b>350 ml</b>	Weißwein
<b>380 g</b>	Passierte Tomaten
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gerieben
<b>1 TL</b>	Thymian, getrocknet
<b>1 TL</b>	Oregano, getrocknet
<b>150 g</b>	Parmesan, gerieben
<b>5</b>	Zucchini
<b>3</b>	Aubergine/Melanzani
<b>80 ml</b>	Olivenöl
<b>4</b>	Paprikaschote(n)
	Parmesan, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln mit Champignons, Lauch und Quinoa in heißem Olivenöl ansautieren.
2. Mit Weißwein ablöschen, QimiQ Sahne-Basis, Passierte Tomaten, Gewürze und den geriebenen Parmesan dazugeben und auf die Seite stellen.
3. Zucchini und Auberginen der Länge nach in Scheiben schneiden und beidseitig kurz in Olivenöl anbraten.
4. Paprika vierteln, entkernen und ebenfalls in Olivenöl anbraten.
5. Das gebratene Gemüse abwechselnd mit der Quinoa Mischung schichtweise in eine Auflaufform geben, mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.