



ZUCCHINIAUFLAUF MIT QUINOA



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

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