



MEDITERRANER GEMÜSEAUFLAUF MIT KNOBLAUCHDIP



QimiQ VORTEILE

- Aufläufe bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN, 30 X 20 CM AUFLAUFFORM

FÜR DEN AUFLAUF

- 500 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 20** Baguettescheiben à 15 g
Olivenöl, für die Form
- 1** Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 1 kleine** Aubergine/Melanzani, in Scheiben geschnitten
- 3** Tomate(n), in Scheiben geschnitten
- 10** Champignons, blättrig geschnitten
- 0.5** Rote Paprikaschote(n), in Streifen geschnitten
- 0.5** Gelbe Paprikaschote(n), in Streifen geschnitten
- 0.5** Grüne Paprikaschote(n), in Streifen geschnitten
- 2** Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten
Salz und Pfeffer
- 45 g** Maisstärke
- 30 ml** Olivenöl
- 2** Knoblauchzehe(n), gehackt
Oregano, frisch
Thymian, frisch
Rosmarin, frisch
- 100 g** Pizzakäse, gerieben

FÜR DEN KNOBLAUCHDIP

- 200 g** Qiminaise

ODER

QIMINAISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN ([HTTPS://RDB.QIMIQ.COM/DE/RECIPES/3668](https://rdb.qimiq.com/de/recipes/3668))

- 100 g** Sauerrahm 15 % Fett
- 2** Knoblauchzehe(n), fein gehackt
- 1 EL** Petersilie, fein gehackt
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Baguettescheiben in die vorbereitete Form legen und ca. 10 Minuten backen.
3. Das Gemüse schichtweise auf die Baguettescheiben legen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Stärke, Öl, die Hälfte vom Käse, Knoblauch und Gewürze dazumischen.
5. Masse auf das Gemüse streichen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 40-50 Minuten zugedeckt backen.
6. Mit dem restlichen Käse bestreuen und bei großer Oberhitze nochmals 5 Minuten ohne Deckel überbacken.
7. Für den Knoblauchdip: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und

abschmecken.