



# GRATINierter GEMÜSESNACK



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**1 Pkg.** Blätterteig

**160 g** Zucchini, in Scheiben geschnitten

**160 g** Aubergine/Melanzani, in Scheiben geschnitten

**160 g** Tomate(n), in Scheiben geschnitten

## FÜR DIE GRATINIERMASSE

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**100 g** Mozzarella, klein gewürfelt

**2 EL** Weißbrotbrösel

Salz

Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen, den Blätterteig ausrollen und in Rechtecke schneiden.
2. Für die Gratiniermasse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mozzarella, Semmelbrösel und Gewürze dazumischen und abschmecken.
3. Einen Teil der Gratiniermasse auf dem vorbereiteten Blätterteig verteilen, das Gemüse abwechselnd darauf platzieren und die restliche Gratiniermasse auf dem Gemüse verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.