



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.