



GRATINIERTER ZUCCHINI



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Schöne Krustenbildung
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Zucchini

FÜR DIE GRATINIERMASSE

250 g QimiQ Sahne-Basis

1 Pkg. Frischkäse, (175 g)

30 g Semmelbrösel

1 Bund Schnittlauch, fein gehackt

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel leicht aushöhlen.
3. Für die Gratiniermasse: QimiQ Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten gut vermischen.
4. Zucchini mit der Gratiniermasse füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten gratinieren.