



# ÜBERBACKENER GEMÜSEAUFLAUF



## QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Leichter Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>100 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>5 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>40 g</b>	Butter
<b>1000 g</b>	Mischgemüse der Saison
	Bohnenkraut, frisch
	Salz und Pfeffer
<b>1</b>	Ei(er)
<b>40 g</b>	Emmentaler, gerieben

## ZUM BESTREUEN

<b>10 g</b>	Emmentaler, gerieben
<b>20 g</b>	Parmesan, frisch gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Gemüse dazugeben, würzen, gut vermischen und abkühlen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis mit Ei und Käse vermengen und unter das Gemüse mischen.
4. Gemüsemasse in eine befettete Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.