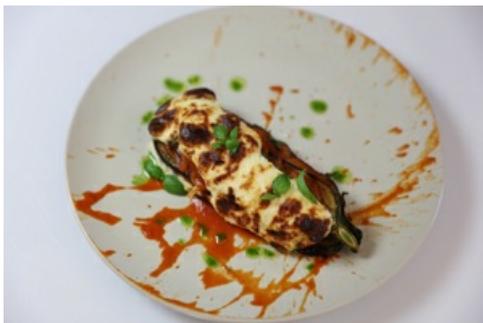




AUBERGINEN-PARMIGIANA



QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Verhindert das Austrocknen beim Regenerieren



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

750 g	QimiQ Sahne-Basis
2000 g	Aubergine/Melanzani
100 g	Mehl
150 g	Olivenöl
250 g	Zwiebel(n),
50 g	Knoblauch, fein geschnitten
1000 g	Passierte Tomaten
15 g	Salz
5 g	Pfeffer
20 g	Zucker
350 g	Frischkäse
150 g	Parmesan
80 g	Frischer Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Auberginen in Scheiben schneiden, mehlieren und in 100 g Olivenöl beidseitig anbraten.
2. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbraten, mit den passierten Tomaten auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. QimiQ Sahne-Basis mit Frischkäse und Parmesan glatt rühren.
4. Auberginen, Tomatenragout, Gratiniermasse und Basilikumblätter schichtweise in eine gefettete Auflaufform geben. Mit Gratiniermasse abschließen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für ca. 20 Minuten backen.