



PASTAAUFLAUF



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Aufläufe bleiben länger saftig



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
150 g	Ei(er)
125 g	Mozzarella, gewürfelt
2 g	Salz
1 g	Pfeffer
	Muskatnuss
50 g	Zwiebel(n),
7 g	Knoblauch, fein geschnitten
12 g	Olivenöl
500 g	kurze Pasta, gekocht
250 g	Gemüsewürfel
50 g	Getrocknete Tomaten
20 g	Kapern, gehackt
30 g	Schwarze Oliven, fein geschnitten
15 g	Basilikum, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für den Überguss: QimiQ Sahne-Basis mit Eiern, Mozzarella und Gewürzen vermengen.
2. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbraten, mit den restlichen Zutaten vermengen und in eine befettete Auflaufform geben.
3. Mit dem Überguss bedecken und bei 175 °C (Umluft) ca. 45 Minuten backen.