



GEMÜSEAUFLAUF



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Natürlicher Geschmack
- Leichter Genuss bei weniger Kalorien



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g Zwiebel(n), fein gehackt

15 g Knoblauch, gehackt

80 g Butter

100 ml Klare Gemüsesuppe

2000 g Mischgemüse der Saison

Salz und Pfeffer

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

2 Ei(er)

100 g Emmentaler, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten und mit Suppe ablöschen. Gemüse dazugeben, salzen, gut vermischen und abkühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Eier und Käse begeben und unter das Gemüse mischen.
3. Gemüsemasse in eine Auflaufform geben und mit etwas Käse bestreuen.
4. Im Backofen ca. 20-25 Minuten backen.