



# ZUCCHINI AUF TOMATENSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Zucchini

## FÜR DIE FÜLLUNG

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 200 g** Rinderfaschiertes
- 150 g** Ebly Original Zartweizen, gegart
- 1** Eiweiß
- Salz und Pfeffer
- Majoran
- Thymian
- 1 TL** Petersilie, fein gehackt
- 2 EL** Parmesan, gerieben

## FÜR DIE SAUCE

- 1** Zwiebel(n), fein gehackt
- 1 TL** Olivenöl
- 300 g** Tomaten Konserve, klein gewürfelt
- 50 ml** Klare Gemüsesuppe
- Salz
- Lorbeerblatt
- Basilikum
- Oregano
- Cayennepfeffer
- Prise(n)** Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zucchini halbieren und aushöhlen. Die Hälfte des ausgehöhlten Fruchtfleisches fein hacken.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Fein gehacktes Fruchtfleisch, Faschiertes, Ebly, Eiklar und Gewürze dazumischen.
4. Masse in die vorbereiteten Zucchini geben und mit Parmesan bestreuen. In eine Auflaufform setzen und mit etwas Wasser untergießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. Für die Sauce Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Tomaten, Suppe und Gewürze dazugeben, 5 Minuten weich dünsten und mit Zucker abschmecken.