



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.