



GEMÜSEAUFLAUF



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Gute Vorbereitung möglich
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Verhindert das Austrocknen beim Regenerieren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Sahne-Basis
200 g	Zwiebel(n), fein gehackt
15 g	Knoblauch, fein gehackt
80 g	Butter
2 kg	Mischgemüse der Saison
	Bohnenkraut, frisch
	Salz und Pfeffer
2	Ei(er)
80 g	Emmentaler, gerieben

ZUM BESTREUEN

20 g	Emmentaler, gerieben
40 g	Parmesan, frisch gerieben

ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 155 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Gemüse und Bohnenkraut dazugeben, würzen und gut vermischen. Auskühlen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis mit Eier und Käse vermischen und unter das Gemüse mischen.
4. Gemüsemasse in eine befettete Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Convotherm ca. 25 Minuten backen.