



# PASTAAUFLAUF



## QimiQ AVANTAGES

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



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**250 g** QimiQ Sauce Base

**150 g** Œuf(s)

**125 g** Mozzarella, coupé en dés

**2 g** Sel

**1 g** Poivre

Noix de muscade

**50 g** Oignon(s), julienne

**7 g** Ail, coupé fin

**12 g** Huile d'olive

**500 g** pâtes courtes, cuit

**250 g** Gemüsewürfel

**50 g** Tomates séchées

**20 g** Câpres, haché

**30 g** Olives noires, coupé fin

**15 g** Basilic, coupé fin

## PRÉPARATION

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.