



# ZUCCHINI AUF TOMATENSAUCE



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Courgette(s)

### FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200 g** Viande hachée de bœuf

**150 g** Ebly tentre blé, cuit

**1** Blanc(s) d'œuf

Sel et poivre

Marjolaine

Thym

**1 cc** Persil, finement hachées

**2 cs** Parmesan, râpée

### FÜR DIE SAUCE

**1** Oignon(s), finement hachées

**1 cc** Huile d'olive

**300 g** Tomates, en conserve, coupé en petits dés

**50 ml** Bouillon de légumes

Sel

Feuille de laurier

Basilic

Origan

Poivre de Cayenne

**pincée** Sucre

## PRÉPARATION

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.