



# ZUCCHINI AUF TOMATEN-RAHM-SAUCE (QSB)



## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

4 Zucchini

### FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Sauce Base

200 g Carne macinata di manzo

150 g Ebyl frumento tenero,

1 Bianco dell'uovo

Sale i pepe

Maggiorana

Timo

1 Prezzemolo,

2 Parmigiano,

### FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Sauce Base

1 Cipolla (Cipolle),

1 Olio d'oliva

300 g Pomodori, in conserva,

50 Brodo di verdura

Sale

Foglia d'alloro

Basilico

Origano

Pepe di Caienna

Zucchero

## PREPARAZIONE

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 QimiQ Sahne-Basis mit fein gehacktem Fruchtfleisch, Faschiertem, Ebyl, Eiklar und Gewürzen gut vermischen.
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.
6. Mit QimiQ Sahne-Basis verfeinern und servieren.