



# PASTAAUFLAUF



## QimiQ VANTAGGI

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



## INGREDIENTI PER 10

**250 g** QimiQ Sauce Base

**150 g** Uovo (Uova)

**125 g** Mozzarella,

**2 g** Sale

**1 g** Pepe

Noce moscata

**50 g** Cipolla (Cipolle),

**7 g** Aglio,

**12 g** Olio d'oliva

**500 g** Pasta corta,

**250 g** Gemüsegewürfel

**50 g** Pomodori secchi

**20 g** Capperi,

**30 g** Olive nere,

**15 g** Basilico,

## PREPARAZIONE

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.