



# ZUCCHINI AUF TOMATENSAUCE



## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

4 Zucchini

## FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Classic,  
**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

**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 ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Fein gehacktes Fruchtfleisch, Faschiertes, Ebyl, 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.