



PASTAAUFLAUF



QimiQ BENEFITS

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



INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

150 g Egg(s)

125 g Mozzarella, diced

2 g Salt

1 g Pepper

Nutmeg

50 g Onion(s), julienne

7 g Garlic, finely sliced

12 g Olive oil

500 g Short pasta, cooked

250 g Gemüsewürfel

50 g Dried tomatoes

20 g Capers, minced

30 g Black olives, finely sliced

15 g Basil, finely sliced

METHOD

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.