

Felix

Professional

Ofengemüse gefüllt mit Sugo

Hauptspeise

Gemüse

Glutenfrei

Sommer

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Ofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Quinoa mit doppelter Menge Wasser aufkochen und anschließend 10 Minuten quellen lassen. Melanzani und Zucchini waschen, der Länge nach aufschneiden und aushöhlen. Dabei einen ca. 1 cm breiten Rand stehen lassen. Paprika waschen, oben aufschneiden und Trennhäute entfernen. Melanzani, Zucchini und Paprika auf einem mit Backpapier belegten Blech für 20-30 Minuten backen. Achtung auf unterschiedliche Garzeiten der verschiedenen Gemüse. Fruchtfleisch von Melanzani und Zucchini, Frühlingszwiebeln sowie Knoblauch fein schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und alles anbraten. Felix Sugo Vorarlberger Frischkäse und gekochte Quinoa beimengen und mit Kräutern und Gewürzen abschmecken. Fertig gebackene Gemüsehälften bzw. Paprika mit Gemüse-Sugo-Quinoa Masse füllen und mit Cocktailtomaten servieren.



ZUTATEN

1 Glas Felix Sugo
Vorarlberger Frischkäse
360 g

1 Melanzani

1 roter Paprika

1 Zucchini

150 g Quinoa

1 Bund Frühlingszwiebeln

Salz, Pfeffer

2 TL Paprikapulver

1 TL Kräuter

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

Cocktailtomaten zum
Verzieren