



KARTOFFELGRATIN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Gute Vorbereitung möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
500 g	Kartoffeln geschält, gekocht
0.5	Zwiebel(n), fein gehackt
1	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
100 g	Champignons, blättrig geschnitten
1 EL	Butter
75 ml	Klare Gemüsebouillon
	Salz und Pfeffer
	Majoran
1	Ei(er)
70 g	KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben
	Butter, für die Form
	Paniermehl, für die Form
	KALTBACH Emmentaler AOC, zum Überbacken

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Gekochte Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.
3. Zwiebeln, Knoblauch und Champignons in Butter anrösten. Mit Bouillon aufgiessen, mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und würzen.
4. Vom Herd nehmen und das Ei unterrühren.
5. Schichtweise Kartoffeln, Emmentaler und Champignonsauce in die vorbereitete Auflaufform füllen. Mit Champignonsauce abschliessen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Kurz vor Ende der Garzeit mit dem restlichen Käse bestreuen und fertig backen.