



GRATINIERSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Schöne Krustenbildung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

540 g

20 g Zwiebel(n), fein geschnitten

2 g Knoblauch, fein gehackt

10 ml Pflanzenöl

260 g Frischkäse

10 g Salz

1 g Weisser Pfeffer

6 g Dill

15 ml Zitronensaft

1 g Zitronenschale, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch in Öl anschwitzen, auskühlen lassen.
2. QimiQ Saucenbasis mit allen Zutaten vermischen und abschmecken.
3. Die Masse auf das Gargut geben und bei ca. 220 °C (Oberhitze) gratinieren.