



GRATINIERTE OFENKARTOFFELN MIT RÄUCHERLACHS



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Cremige Konsistenz
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Festkochende Kartoffeln, mittelgross

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

130 g Frischkäse

120 g Lachs, geräuchert, in Streifen geschnitten

80 g Rote Zwiebel(n), fein gehackt

80 g Lauch, fein geschnitten

1 EL Peterli, gehackt

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln in gut gesalzenem Wasser weich kochen und auskühlen lassen.
2. QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen und abschmecken.
3. Kartoffeln der Länge nach halbieren und in der Mitte mit einem Löffel etwas aushöhlen.
4. Das Innere der Kartoffel unter die QimiQ Masse mischen und auf den Kartoffeln verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 15 Minuten gratinieren.