



# GRATINIERTER BROCCOLI



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g**

**160 g** Frischkäse

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Muskatnuss, gerieben

**400 g** Broccoliröschen, gekocht

**100 g** Cherrytomaten, geviertelt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse und Gewürze glatt rühren.
3. Den bereits gekochten Brokkoli auf ein befettetes Backblech geben und mit der QimiQ Mischung bedecken.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.
5. Mit Kirschtomaten garnieren.