



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 QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

160 g Frischkäse

2 EL Paniermehl

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 glatt rühren. Frischkäse, Weissbrotbrösel und Gewürze dazumischen.
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.