



NAVETTEN-AUFLAUF



QimiQ VORTEILE

- Schöne Krustenbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g

230 g Zwiebel(n)

20 g Knoblauch

1 g Lorbeerblatt

Muskatnuss

100 g Geflügelfond

125 ml Weisswein

600 g weisse Rübe, gewürfelt

100 g Butter

10 g Stärke, z.B. Maizena

200 g DaneKo Blauschimmelkäse

10 g Salz

Weisser Pfeffer

FÜR DIE KRUSTE

250 g Paniermehl

30 g Schnittlauch

150 g Butter, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel und Navetten in Spalten schneiden und in Butter ansautieren. Mit Weißwein ablöschen, mit Geflügelfond aufgießen, würzen und weich kochen.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben, mit Maizena binden und abschmecken. DaneKo Blauschimmelkäse dazugeben und in eine Casserole füllen.
3. Für die Kruste: Brotwürfel, Schnittlauch und geschmolzene Butter gut vermischen, auf das Ragout geben und im Ofen gratinieren.