



# SELLERIE-KARTOFFEL-GRATIN MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Schöne Krustenbildung



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g**

**400 g** Kartoffeln

**400 g** Knollensellerie

**300 g** Zwiebel(n)

**10 g** Knoblauch, fein gehackt

**200 g** Statesboro Blauschimmelkäse

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Kartoffeln und Sellerie waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Restliche Zutaten gut vermischen und mit Kartoffeln und Sellerie abfüllen.
4. Bei 180°C ca. 35 Minuten backen.