

## KARTOFFEL-GEMÜSEGRATIN



## **QimiQ VORTEILE**

- Echte Sahne beste Qualität
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett





leicht

## **ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN**

600 g	
8	Ei(er)
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen
2.5 kg	Kartoffeln, geschält, gegart, in Scheiben geschnitten
300 g	Broccoliröschen, gekocht
300 g	Blumenkohl, gekocht
100 g	Lauch, in Streifen geschnitten
200 g	Sbrinz, gerieben

## **ZUBEREITUNG**

- 1. Für den Überguss: QimiQ Saucenbasis mit Vollei und Gewürzen gut vermischen.
- 2. Kartoffelscheiben, Brokkoli, Blumenkohl und Lauch in ein gebuttertes Blech geben. Den Überguss darüber verteilen, den Parmesan darüber streuen und bei 180°C ca. 20 Minuten backen.