



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.