



# KARTOFFELGRATIN



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Schöne Krustenbildung



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g**

**1.2 kg** Kartoffeln

**20 g** Knoblauch, fein gehackt

**60 g** Sbrinz, gerieben

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

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