



GRATINIERTES ROSENGEMÜSE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Glutenfrei
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



10



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

125 g Frischkäse

60 g Sbrinz, gerieben

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Muskatnuss, gerieben

300 g Broccoliröschen, gekocht

300 g Blumenkohl, gegart

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Gratiniermasse: QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse, Parmesan und Gewürzen gut verrühren.
3. Das gekochte Rosengemüse auf ein befettetes Backblech geben und mit der Gratiniermasse bedecken.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
5. **Tipp:** Statt Parmesan kann auch Bergkäse verwendet werden.