



# MIT VAN KAAS GOUDA GRATINIERTES GEMÜSE



## QimiQ VORTEILE

- Schöne Krustenbildung
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**1000 g**

**150 g** Knollensellerie, in Scheiben geschnitten

**150 g** Pastinaken, frisch, in Scheiben geschnitten

**150 g** Kartoffeln, in Scheiben geschnitten

**2** Rote Zwiebel(n), in Scheiben geschnitten

**150 g** Goldrübe(n), in Scheiben geschnitten

**150 g** weiße Rübe, in Scheiben geschnitten

**150 g** Kohlrabi, in Scheiben geschnitten

**10 g** Rosmarin, gehackt

**10 g** Thymian, gehackt

**10 g** Salbei, gehackt

**10 g** Peterli, gehackt

**1.5 g** Muskatnuss, gemahlen

**750 g** Van Kaas Gouda

**5** Eigelb

**150 g** Paniermehl

**50 g** Butter, geschmolzen

**50 g** Sbrinz, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Gemüsescheiben, Kräuter, Gewürze und Van Kaas Gouda in eine befettete Backform schichten.
3. QimiQ Saucenbasis, Eigelb, Brösel, geschmolzene Butter, Parmesan und Karst Käse gut vermischen und über dem Gemüse verteilen. Mit befettetem Backpapier und Alufolie bedecken und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.
4. Das Gemüse mit einer Gabel einstechen. Wenn es weich genug ist, das Backpapier und die Alufolie herunternehmen und goldbraun überbacken.
5. Gratiniertes Gemüse aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren 15-20 Minuten rasten lassen.