



# GRATINIERTER MEDITERRANER GEMÜSEAUF LAUF



## QimiQ VORTEILE

- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil



20



leicht

## Tipps

Auflauf mit geriebenem Parmesan garnieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 ml** QimiQ Sauce Hollandaise

**150 g** Rüebli, geschält, in Scheiben geschnitten

**300 g** Broccoliröschen

**500 g** Grüner Spargel, gekocht, in Stücke geschnitten

**300 g** Kartoffeln, geschält, in Scheiben geschnitten

**1 EL** Basilikum, fein gehackt

**100 g** Getrocknete Tomaten, gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
2. Rübli, Brokkoli, Spargel und Kartoffeln in gesalzenem Wasser bissfest kochen.
3. QimiQ Sauce Hollandaise mit Basilikum und getrockneten Tomaten vermischen.
4. Gemüse in eine Auflaufform geben und die QimiQ Sauce Hollandaise-Mischung darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten gratinieren.