



GRATINIERTER MEDITERRANER GEMÜSEAUF LAUF



QimiQ VORTEILE

- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil



20



leicht

Tipps

Auflauf mit geriebenem Parmesan garnieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 ml QimiQ Sauce Hollandaise

300 g Rüebli, geschält, in Scheiben geschnitten

600 g Broccoliröschen

1 kg Grüner Spargel, gekocht, in Stücke geschnitten

600 g Kartoffeln, geschält, in Scheiben geschnitten

Salz

2 EL Basilikum, fein gehackt

200 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.