



# GRATINIERTER MEDITERRANER GEMÜSEAUFLAUF



## 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.