



SELLERIE-KARTOFFEL-GRATIN MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Schöne Krustenbildung



25



mittel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

300 g Kartoffeln

150 g Knollensellerie

150 g Zwiebel(n)

10 g Knoblauch, fein gehackt

150 g Blauschimmelkäse

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Kartoffeln und Sellerie waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Restliche Zutaten gut vermischen und mit Kartoffeln und Sellerie abfüllen.
4. Bei 180°C ca. 35 Minuten backen.