KARTOFFEL-GEMÜSEGRATIN

QimiQ VORTEILE

- Echte Sahne - beste Qualität
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	
4	Ei(er)
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen
1 kg	Kartoffeln, geschält, gegart, in Scheiben geschnitten
300 g	Broccoliröschen, gegart
100 g	Lauch, in Streifen geschnitten
80 g	Sbrinz, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Für den Überguss: QimiQ Saucenbasis mit Vollei und Gewürzen gut vermischen.
2. Kartoffelscheiben, Brokkoli und Lauch in ein gebuttertes Blech geben. Den Überguss darüber verteilen, den Parmesan darüber streuen und bei 180°C ca. 20 Minuten backen.