



# 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.