



GRATINIERTER BROKKOLI UND KARFIOL



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Voller Geschmack bei weniger Fett



ZUTATEN FÜR 10

750 g

500 g Frischkäse

10 g Salz

3 g Pfeffer

1 g Muskatnuss

600 g Karfiolröschen, vorgegart

600 g Broccoliröschen, vorgegart

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis mit Frischkäse und den Gewürzen glatt rühren.
2. Gemüse in eine Auflaufform geben, mit Gratiniermasse bedecken und überbacken.