



BROKKOLI-GRATIN MIT EBLY UND RÄUCHERLACHS

QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Backstabil (AFI)
- Aufläufe werden locker gebunden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

500 g Brokkoli

1 Pkg. [packerl] Ebly Express Original

150 g Saumon, fumé, in Streifen geschnitten

FÜR DEN ÜBERGUSS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 Œuf(s)

50 ml Lait

Sel et poivre

75 g Reibkäse

PRÉPARATION

1. Brokkoli in Röschen teilen, in Salzwasser ca. 3 Minuten garen, abseihen und schichtweise mit Ebly Express und dem Räucherlachs in eine mit Öl ausgestrichene Gratinform schichten.
2. Für den Überguss ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ei und Milch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.
3. Überguss über der Brokkoli-Ebly-Räucherlachs-Mischung verteilen, mit geriebenem Käse bestreuen und ca. 5 Minuten bei Oberhitze goldbraun gratinieren.