



KARTOFFELGRATIN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Gute Vorbereitung möglich



15

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

500 g Kartoffeln, geschält, cuit

0.5 Oignon(s), finement hachées

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

100 g Champignons, émincées

1 cs Beurre

75 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Marjolaine

1 Œuf(s)

70 g Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée

Beurre, pour le plat

Chapelure, pour le plat

Fromage Emmental Kaltbach AOP , zum Überbacken

PRÉPARATION

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Gekochte Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.
3. Zwiebeln, Knoblauch und Champignons in Butter anrösten. Mit Suppe aufgießen, mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und würzen.
4. Vom Herd nehmen und das Ei unterrühren.
5. Schichtweise Kartoffeln, Emmentaler und Champignonsauce in die vorbereitete Auflaufform füllen. Mit Champignonsauce abschließen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Kurz vor Ende der Garzeit mit dem restlichen Käse bestreuen und fertig backen.