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.