



# SELLERIE-KARTOFFEL-GRATIN MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



## QimiQ AVANTAGES

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Schöne Krustenbildung



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**500 g**

**400 g** Pommes de terre

**400 g** Knollensellerie

**300 g** Oignon(s)

**10 g** Ail, finement hachées

**200 g** Statesboro Blauschimmelkäse

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Kartoffeln und Sellerie waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Restliche Zutaten gut vermischen und mit Kartoffeln und Sellerie abfüllen.
4. Für ca. 35 Minuten backen.