



# GRATINIERTES ROSENGEMÜSE



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Glutenfrei
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



10



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g**

**125 g** Fromage frais

**60 g** Sbrinz, râpée

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Noix de muscade, râpée

**300 g** Brocoli, cuit

**300 g** Blumenkohl, gegart

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Gratiniermasse: QimiQ Sahne-Basis mit Frischkäse, Parmesan und Gewürzen gut verrühren.
3. Das gekochte Rosengemüse auf ein befettetes Backblech geben und mit der Gratiniermasse bedecken.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
5. **Tipp:** Statt Parmesan kann auch Bergkäse verwendet werden.