



# MIT VAN KAAS GOUDA GRATINIERTES GEMÜSE



## QimiQ AVANTAGES

- Schöne Krustenbildung
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**1000 g**

<b>150 g</b>	Knollensellerie, coupé en tranches
<b>150 g</b>	Panais, frais, coupé en tranches
<b>150 g</b>	Pommes de terre, coupé en tranches
<b>2</b>	Oignon(s) rouge(s) , coupé en tranches
<b>150 g</b>	Goldrübe(n), coupé en tranches
<b>150 g</b>	weiße Rübe, coupé en tranches
<b>150 g</b>	, coupé en tranches
<b>10 g</b>	, haché
<b>10 g</b>	Thymian, haché
<b>10 g</b>	Salbei, haché
<b>10 g</b>	Persil, haché
<b>1.5 g</b>	Noix de muscade, moulues
<b>750 g</b>	Van Kaas Gouda
<b>5</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>150 g</b>	Chapelure
<b>50 g</b>	Beurre, fondu
<b>50 g</b>	Sbrinz, râpée

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Gemüsescheiben, Kräuter, Gewürze und Van Kaas Gouda in eine befettete Backform schichten.
3. QimiQ Saucenbasis, Eigelb, Brösel, geschmolzene Butter, Parmesan und Karst Käse gut vermischen und über dem Gemüse verteilen. Mit befettetem Backpapier und Alufolie bedecken und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.
4. Das Gemüse mit einer Gabel einstechen. Wenn es weich genug ist, das Backpapier und die Alufolie herunternehmen und goldbraun überbacken.
5. Gratiniertes Gemüse aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren 15-20 Minuten rasten lassen.