



# GRATINIERTER MEDITERRANER GEMÜSEAUF LAUF



## QimiQ AVANTAGES

- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil



20



## Tipps

Auflauf mit geriebenem Parmesan garnieren.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 ml** QimiQ Sauce Hollandaise

**150 g** Carotte(s), épluchées, coupées en tranches

**300 g** Brocoli

**500 g** Asperges vertes, gekocht, in Stücke geschnitten

**300 g** Pommes de terre, épluchées, coupées en tranches

**1 cs** Basilic, finement hachées

**100 g** , haché

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
2. Karotten, Brokkoli, Spargel und Kartoffeln in gesalzenem Wasser bissfest kochen.
3. QimiQ Sauce Hollandaise mit Basilikum und getrockneten Tomaten vermischen.
4. Gemüse in eine Auflaufform geben und die QimiQ Sauce Hollandaise Mischung darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten gratinieren.