



GRATINIERTER MEDITERRANER GEMÜSEAUF LAUF



QimiQ AVANTAGES

- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil



20



Tipps

Auflauf mit geriebenem Parmesan garnieren.

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 ml QimiQ Sauce Hollandaise

300 g Carotte(s), épluchées, coupées en tranches

600 g Brocoli

1 kg Asperges vertes, gekocht, in Stücke geschnitten

600 g Pommes de terre, épluchées, coupées en tranches
Sel

2 cs Basilic, finement hachées

200 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.