



SELLERIE-KARTOFFEL-GRATIN MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



QimiQ AVANTAGES

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Schöne Krustenbildung



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g

300 g Pommes de terre

150 g Knollensellerie

150 g Oignon(s)

10 g Ail, finement hachées

150 g 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.