



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Gute Vorbereitung möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, gekühlt
500 g	Kartoffeln, geschält, gekocht
0.5	Zwiebel(n), fein gehackt
1	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
100 g	Champignons, blättrig geschnitten
1 EL	Butter
75 ml	Klare Gemüsesuppe
	Salz und Pfeffer
	Majoran
1	Ei(er)
70 g	Emmentaler, gerieben
	Butter, für die Form
	Semmelbrösel, für die Form
	Emmentaler, zum Überbacken

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Gekochte Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.
3. Zwiebeln, Knoblauch und Champignons in Butter anrösten. Mit Suppe aufgießen, mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und würzen.
4. Vom Herd nehmen und das Ei unterrühren.
5. Schichtweise Kartoffeln, Emmentaler und Champignonsauce in die vorbereitete Auflaufform füllen. Mit Champignonsauce abschließen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Kurz vor Ende der Garzeit mit dem restlichen Käse bestreuen und fertig backen.