



# GRATINIERSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Schöne Krustenbildung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**540 g** QimiQ Sahne-Basis

**20 g** Zwiebel(n), fein geschnitten

**2 g** Knoblauch, fein gehackt

**10 ml** Pflanzenöl

**260 g** Frischkäse

**10 g** Salz

**1 g** Weißer Pfeffer

**6 g** Dill

**15 ml** Zitronensaft

**1 g** Zitronenschale, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen, auskühlen lassen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit allen Zutaten vermischen und abschmecken.
3. Die Masse auf das Gargut geben und bei ca. 220 °C (Oberhitze) gratinieren.