



# GRATINIERTER BROKKOLI



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**160 g** Frischkäse

**2 EL** Weißbrotbrösel

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Muskatnuss, gerieben

**400 g** Brokkoliröschen, gekocht

**100 g** Kirschtomaten, geviertelt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Weißbrotbrösel und Gewürze dazumischen.
3. Den bereits gekochten Brokkoli auf ein befettetes Backblech geben und mit der QimiQ Mischung bedecken.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.
5. Mit Kirschtomaten garnieren.