



SELLERIE-KARTOFFEL-GRATIN MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Schöne Krustenbildung



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Sahne-Basis

400 g Kartoffeln

400 g Knollensellerie

300 g Zwiebel(n)

10 g Knoblauch, fein gehackt

200 g Statesboro Blauschimmelkäse

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

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.