



# 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.