



KARTOFFELGRATIN



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Schöne Krustenbildung



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Sahne-Basis

1.2 kg Kartoffeln

20 g Knoblauch, fein gehackt

60 g Parmesan, gerieben

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Restliche Zutaten gut vermischen und mit den Kartoffeln abfüllen.
4. Im Backofen für ca. 35 Minuten backen.