



MIT VAN KAAS GOUDA GRATINIERTES GEMÜSE



QimiQ VORTEILE

- Schöne Krustenbildung
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1000 g	QimiQ Sahne-Basis
150 g	Knollensellerie, in Scheiben geschnitten
150 g	Pastinaken, frisch, in Scheiben geschnitten
150 g	Kartoffeln, in Scheiben geschnitten
2	rote Zwiebel(n), in Scheiben geschnitten
150 g	Goldrübe(n), in Scheiben geschnitten
150 g	weiße Rübe, in Scheiben geschnitten
150 g	Kohlrabi, in Scheiben geschnitten
10 g	Rosmarin, gehackt
10 g	Thymian, gehackt
10 g	Salbei, gehackt
10 g	Petersilie, gehackt
1.5 g	Muskatnuss, gemahlen
750 g	Van Kaas Gouda
5	Eigelb
150 g	Semmelbrösel
50 g	Butter, geschmolzen
50 g	Parmesan, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Gemüsescheiben, Kräuter, Gewürze und Van Kaas Gouda in eine befettete Backform schichten.
3. QimiQ Saucenbasis, Eigelb, Brösel, geschmolzene Butter, Parmesan und Karst Käse gut vermischen und über dem Gemüse verteilen. Mit befettetem Backpapier und Alufolie bedecken und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.
4. Das Gemüse mit einer Gabel einstechen. Wenn es weich genug ist, das Backpapier und die Alufolie herunternehmen und goldbraun überbacken.
5. Gratiniertes Gemüse aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren 15-20 Minuten rasten lassen.