



GRATINIERTER MEDITERRANER GEMÜSEAUFLAUF



QimiQ VORTEILE

- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil



20



leicht

Tipps

Auflauf mit geriebenem Parmesan garnieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 ml QimiQ Sauce Hollandaise

150 g Karotte(n), geschält, in Scheiben geschnitten

300 g Brokkoliröschen

500 g Grüner Spargel, gekocht, in Stücke geschnitten

300 g Kartoffeln, geschält, in Scheiben geschnitten

1 EL Basilikum, fein gehackt

100 g Getrocknete Tomaten, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
2. Karotten, Brokkoli, Spargel und Kartoffeln in gesalzenem Wasser bissfest kochen.
3. QimiQ Sauce Hollandaise mit Basilikum und getrockneten Tomaten vermischen.
4. Gemüse in eine Auflaufform geben und die QimiQ Sauce Hollandaise Mischung darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten gratinieren.