



SELLERIE-KARTOFFEL-GRATIN MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Schöne Krustenbildung



25



mittel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
300 g	Kartoffeln
150 g	Knollensellerie
150 g	Zwiebel(n)
10 g	Knoblauch, fein gehackt
150 g	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.