



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.