



KARTOFFEL-GEMÜSE-GRATIN



QimiQ VORTEILE

- Echte Sahne - beste Qualität
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

4 Ei(er)

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

1 kg Kartoffeln, geschält, gegart, in Scheiben geschnitten

300 g Brokkoliröschen, gegart

100 g Lauch, in Streifen geschnitten

80 g Parmesan, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Für den Überguss: QimiQ Sahne-Basis mit Eier und Gewürzen gut vermischen.
2. Kartoffelscheiben, Brokkoli und Lauch in ein befettetes Blech geben. Den Überguss darüber verteilen, den Parmesan darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 30 Minuten backen.