



GRATINIERTER BROKKOLI UND KARFIOL



QimiQ BENEFITS

- Backstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Voller Geschmack bei weniger Fett



INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

750 g QimiQ Cream Base

500 g Cream cheese

10 g Salt

3 g Pepper

1 g Ground nutmeg

600 g Cauliflower florets, vorgegart

600 g Broccoli florets, vorgegart

METHOD

1. QimiQ Sahne-Basis mit Frischkäse und den Gewürzen glatt rühren.
2. Gemüse in eine Auflaufform geben, mit Gratiniermasse bedecken und überbacken.