



KARTOFFELGRATIN



QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Peut être réchauffé sans problème
- Production anticipée possible



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
500 g	Pommes de terre, pelées, cuit
0.5	Oignon(s), finement hachées
1	Gousse(s) d'ail, finement hachées
100 g	Champignons, émincées
1 cs	Beurre
75 ml	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Marjolaine
1	Œuf(s)
70 g	Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée
	Beurre, pour le plat
	Chapelure, pour le plat
	Fromage Emmental Kaltbach AOP , pour gratiner

PRÉPARATION

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Gekochte Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.
3. Zwiebeln, Knoblauch und Champignons in Butter anrösten. Mit Suppe aufgießen, mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und würzen.
4. Vom Herd nehmen und das Ei unterrühren.
5. Schichtweise Kartoffeln, Emmentaler und Champignonsauce in die vorbereitete Auflaufform füllen. Mit Champignonsauce abschließen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Kurz vor Ende der Garzeit mit dem restlichen Käse bestreuen und fertig backen.