



SELLERIE-KARTOFFEL-GRATIN MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Bel encroûtement



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Sauce Base

400 g Pommes de terre

400 g Céleri-rave

300 g Oignon(s)

10 g Ail, finement hachées

200 g

Sel et poivre

PRÉPARATION

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.