



# SELLERIE-KARTOFFEL-GRATIN MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



## QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Sauce Base

**300 g** Pommes de terre

**150 g** Céleri-rave

**150 g** Oignon(s)

**10 g** Ail, finement hachées

**150 g** Fromage bleu

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.