



# GRATINIERTER BROKKOLI UND KARFIOL



## QimiQ AVANTAGES

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



## INGRÉDIENTS POUR 10

**750 g** QimiQ Sauce Base

**500 g** Fromage frais

**10 g** Sel

**3 g** Poivre

**1 g** Noix de muscade

**600 g** Chou-fleur , vorgegart

**600 g** Brocoli, vorgegart

## PRÉPARATION

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