



BROKKOLI-GRATIN MIT EBLY UND RÄUCHERLACHS

QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Backstabil (AFI)
- Aufläufe werden locker gebunden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

500 g Broccoli

1 Pkg. [packerl] Ebly frumento tenero Express

150 g Salmone, affumicato,

FÜR DEN ÜBERGUSS

125 g QimiQ Classic,

1 Uovo (Uova)

50 Latte

Sale i pepe

75 g Formaggio, grattugiato

PREPARAZIONE

1. Brokkoli in Röschen teilen, in Salzwasser ca. 3 Minuten garen, abseihen und schichtweise mit Ebly Express und dem Räucherlachs in eine mit Öl ausgestrichene Gratinform schichten.
2. Für den Überguss ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ei und Milch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.
3. Überguss über der Brokkoli-Ebly-Räucherlachs-Mischung verteilen, mit geriebenem Käse bestreuen und ca. 5 Minuten bei Oberhitze goldbraun gratinieren.