



KARTOFFELGRATIN



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Gute Vorbereitung möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g	QimiQ Classic,
500 g	Patate, pelate,
0.5	Cipolla (Cipolle),
1	Dente d'aglio,
100 g	Champignoni,
1	Burro
75	Brodo di verdura
	Sale i pepe
	Maggiorana
1	Uovo (Uova)
70 g	Formaggio Emmental,
	Burro,
	Pangrattato,
	Formaggio Emmental, zum Überbacken

PREPARAZIONE

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.