



SELLERIE-KARTOFFEL-GRATIN MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



QimiQ VANTAGGI

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Schöne Krustenbildung



25



medio

INGREDIENTI PER 10

500 g QimiQ Sauce Base

400 g Patate

400 g Sedano

300 g Cipolla (Cipolle)

10 g Aglio,

200 g

Sale i pepe

PREPARAZIONE

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.