



SELLERIE-KARTOFFEL-GRATIN MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



QimiQ VANTAGGI

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Schöne Krustenbildung



25



medio

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Sauce Base

300 g Patate

150 g Sedano

150 g Cipolla (Cipolle)

10 g Aglio,

150 g Formaggio tipo Gorgonzola

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.