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	Formggio 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.