



GRATINIERTER BROKKOLI UND KARFIOL



QimiQ VANTAGGI

- Backstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Voller Geschmack bei weniger Fett



INGREDIENTI PER 10

750 g QimiQ Sauce Base

500 g Formaggio fresco

10 g Sale

3 g Pepe

1 g Noce moscata

600 g Karfiolröschen, vorgegart

600 g Broccolo, vorgegart

PREPARAZIONE

1. QimiQ Sahne-Basis mit Frischkäse und den Gewürzen glatt rühren.
2. Gemüse in eine Auflaufform geben, mit Gratiniermasse bedecken und überbacken.