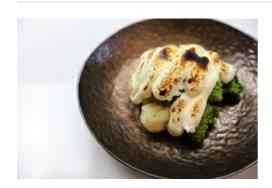


GRATINIERTER BROKKOLI UND KARFIOL



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

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