



# KARTOFFELGRATIN MIT BÄRLAUCH UND PILZEN VON DER BLOGGERIN "EINLADUNG ZUM ESSEN"



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Schöne Krustenbildung
- Gute Vorbereitung möglich



semplicement

## INGREDIENTI PER 4 AUFLAUFFÖRMCHEN

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>5 mittelgroße</b>	Patate
<b>1 Handvoll</b>	Braune Champignons
<b>1 Handvoll</b>	frische Bärlauchblätter
<b>1</b>	Bio Zitrone
<b>2 cl</b>	Olio d'oliva
	Sale
	Pepe
<b>50 g</b>	Gouda, 45 % di grassi

## PREPARAZIONE

1. Die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Pilze waschen und ebenfalls dünn schneiden.
2. Den Backofen auf 240 °C (Umluft) vorheizen. Den Bärlauch fein hacken und die Schale der Zitrone abreiben.
3. Kartoffelscheiben und Pilze in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl, dem Abrieb der Zitronenschale sowie großzügig Salz und Pfeffer gut vermischen.
4. Die Gemüse-Mischung in kleine Auflaufförmchen (als Beilage) oder in eine größere Auflaufform (als Hauptgericht) füllen und etwas andrücken.
5. QimiQ Sahne-Basis mit Salz, Pfeffer und dem Saft der Zitrone vermengen und auf die Förmchen verteilen.
6. Den Gouda fein reiben und darüber streuen.
7. Im Ofen ca. 25 Minuten backen – der Käse soll geschmolzen sein und bereits gebräunt bzw. knusprig werden.