



Maggi Fix für Ofen Kartoffelgratin

Zutaten

- 1 Beutel Maggi Fix für Ofen Kartoffelgratin
- 250 g gemischtes Faschiertes
- 100 ml Schlagobers
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 50 g Emmentaler gerieben
- 250 g Trinkwasser
- 500 g Kartoffeln

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3. In einem Topf 1 EL Sonnenblumenöl heiß werden lassen und das Faschierte darin anbraten. 250 ml Wasser und 100 ml Schlagobers dazugießen. Maggi Fix für Kartoffel Gratin einrühren und zum Kochen bringen. Die Kartoffelscheiben zugeben und gut mischen.
4. Die Masse in eine flache Auflaufform füllen. Mit Käse bestreuen und im Backrohr bei 200°C (Umluft 170°C) ca. 45 Minuten backen.

Nährwerte

Kohlenhydrate	32,11 g
Energie	530,68 kcal
Fett	32,24 g
Eiweiß	26,95 g

55 Minuten

3 Portionen