



## Spinat-Gratin mit Faschiertem

### Zutaten

- 225 g Blattspinat tiefgefroren
- 500 g Kartoffeln
- 250 g gemischtes Faschiertes
- 250 g Trinkwasser
- 100 ml Schlagobers
- 50 g Gorgonzola
- 1 Beutel Maggi Fix für Ofen Kartoffelgratin
- 50 g geriebener Käse
- 1 EL Sonnenblumenöl

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Blattspinat auftauen lassen. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3. In einem Topf Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Faschiertes darin anbraten.
4. Wasser und Schlagobers zugießen. Maggi Fix für Ofen-Kartoffelgratin einrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Gorgonzola zugeben und unter Rühren schmelzen lassen.
5. Kartoffelscheiben und Spinat zugeben und gut untermischen. In eine flache Auflaufform geben und mit Käse bestreuen. Im Backofen ca. 45 Min. backen bis die Kartoffeln gar sind.

### Nährwerte

Kohlenhydrate	32,57 g
Energie	627,18 kcal
Fett	40,7 g
Eiweiß	31,37 g

64 Minuten

3 Portionen