



Kartoffel-Gratin mit Lauch und Apfel

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 200 g Lauch
- 125 g Apfel
- 375 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Kartoffel Gratin
- 3 EL Schmelzkäse
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen, in dünne Ringe schneiden. Apfel waschen, schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden.
3. In einem Topf Wasser erwärmen und MAGGI Fix für Kartoffel Gratin einrühren, zum Kochen bringen. Schmelzkäse unterrühren. Kartoffelscheiben und Lauchringe zugeben und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr 3 Min. kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
4. Die Hälfte der Kartoffelmasse in eine flache Auflaufform füllen, Apfelspalten darübergeben, mit der restlichen Kartoffelmasse bedecken. Käse darüber streuen und im Backofen ca. 40 Min. backen. Dazu Schweinemedallions oder Bratwurst servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	41 g
Energie	387 kcal
Fett	17 g
Protein	15 g

🕒 55 Minuten

⊕ 3 Portionen