

Broccoli-Gratin



Zutaten

- 300 g Broccoli
- 20 g Butter
- 350 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Broccoli Gratin
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. 1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Broccoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. In einem Topf Butter heiß werden lassen, Broccoli zugeben. 100 ml Wasser zugießen und Broccoli ca. 5 Min. dünsten.
3. In einem Topf 250 ml Wasser erwärmen. MAGGI Fix für Broccoli Gratin einrühren, zum Kochen bringen und 1 Min. kochen. Broccoli in eine flache Auflaufform geben, die Soße darüber gießen. Mit Käse bestreuen. Im Backofen ca. 20 Min. goldbraun backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	194 kcal
Fett	13 g
Protein	9 g

⌚ 32 Minuten

⊕ 3 Portionen