



## Kartoffel-Gratin mit Mettwurstchen

### Zutaten

- 200 g Mettwurstchen
- 50 g Zwiebeln
- etwas Pfeffer
- 150 g rote Paprikaschoten
- 350 ml Wasser
- 3 EL Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Kartoffel Gratin
- 600 g Kartoffeln
- 50 g Gouda, gerieben
- 150 g grüne Paprikaschoten

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Mettwürste enthäuten, in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Mit Pfeffer würzen.
3. Wasser und Sahne erwärmen. MAGGI Fix für Kartoffel Gratin einrühren und zum Kochen bringen.
4. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zugeben und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr 3 Min. kochen. Gemüse und Wurst zugeben, umrühren und in eine flache Auflaufform füllen. Gouda darüber streuen. Im Backofen ca. 40 Min. backen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	31 g
Energie	398 kcal
Fett	22 g
Protein	17 g

🕒 55 Minuten

⊕ 4 Portionen