# Gemüsegratin mit Parmesan-Kräuterkruste

## Zutaten

- 600 g Zucchini
- 400 g Fleischtomaten
- 300 g Fenchelknollen
- 300 g Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 100 ml Wasser
- 1 Würfel Maggi Klare Suppe mit Suppengrün, Faltschachtel mit 8 Würfeln
- 250 g Crème fraîche
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 1 Zitrone(n), unbehandelt
- 3 EL Parmesan
- 3 EL Paniermehl
- 100 g Basilikum, tiefgefroren

## Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Fleischtomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Fenchelknollen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden.
3. Eine flache Auflaufform mit 1 EL Olivenöl einfetten. Die Gemüsescheiben einschichten.
4. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. MAGGI Klare Suppe mit Suppengrün darin auflösen. Crème fraîche unterrühren und über das Gemüse gießen. Im Backofen 20 Min. backen.
5. Knoblauchzehe(n) schälen und durchpressen. Zitrone(n) heiß waschen, die Schale abreiben und mit Parmesan, Paniermehl, Basilikum und 2 EL Olivenöl verrühren, über das Gratin geben und weitere 20 Min. garen.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---|---|
| Kohlenhydrate | 31 g |
| Energie | 470 kcal |
| Fett | 32 g |
| Protein | 13 g |

60 Minuten

4 Portionen



MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de