



Wirsinggratin mit Pfifferlingen

Zutaten

- 700 g Wirsing
- 250 ml Wasser
- 1 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 250 g Pfifferlinge, frisch
- 50 g Zwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Beutel MAGGI Fix für Broccoli Gratin
- 75 g Crème fraîche
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Wirsing putzen, waschen, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Maggi Gemüse Brühe darin auflösen und den Wirsing zugeben. Zugedeckt ca. 10 Min. garen. Den Wirsing in ein Sieb geben, dabei die Gemüsebrühe auffangen.
3. Pfifferlinge putzen. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. In dem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und Zwiebeln und Pfifferlinge ca. 5 Min. braten. Den Wirsing in eine Gratinform geben und Pilze und Zwiebeln darauf verteilen.
4. Die Gemüsebrühe erwärmen, MAGGI Fix für Broccoli Gratin einrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und 1 Min. kochen. Crème fraîche einrühren. Die Sauce über das Gratin gießen und mit Käse bestreuen. Im Backofen ca. 15 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	229 kcal
Fett	15 g
Protein	11 g

🕒 40 Minuten

⊕ 4 Portionen