Kohlrabi-Kartoffel-Gratin

Zutaten

- 200 g Kohlrabi
- 300 g Kartoffeln
- 375 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Kartoffel Gratin
- 60 g Crème fraîche
- 50 g Käse, gerieben
- 2 EL Sonnenblumenkerne

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

2. Kohlrabi putzen, waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

3. In einem Topf Wasser erwärmen. MAGGI Fix für Kartoffel Gratin einrühren, zum Kochen bringen. Crème fraîche unterrühren. Kohlrabi- und Kartoffelscheiben zugeben und 3 Min. kochen. Gelegentlich umrühren.

4. Gemüse in eine flache Auflaufform geben, mit Käse und Sonnenblumenkernen bestreuen. Im Backofen ca. 30 Min. überbacken. Dazu schmecken gebratene Koteletts oder Frikadellen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	27 g
Energie	307 kcal
Fett	17 g
Protein	11 g

45 Minuten

3 Portionen

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