

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 200 g Fleischtomaten
- 375 ml Wasser
- 3 EL Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Kartoffel Gratin
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

- 1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
- 2. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Fleischtomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in dicke Scheiben schneiden.
- 3. In einen Topf Wasser und Sahne erwärmen. MAGGI Fix für Kartoffel Gratin einrühren, unter Rühren zum Kochen bringen. Die Kartoffelscheiben zugeben und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 3 Min. kochen. In eine flache Auflaufform füllen. Die Tomatenscheiben darauf legen. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 30 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

45 Minuten

3 Portionen

Kohlenhydrate 34 g

Energie 300 kcal

Fett 13 g Protein 9 g