



Broccoli-Möhren-Gratin

Zutaten

- 300 g Broccoli, tiefgefroren
- 150 g Möhren
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Broccoli Gratin
- 30 g Käse, gerieben
- 20 g Mandelblättchen

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Broccoli auftauen lassen und in eine Auflaufform geben. Möhren putzen, waschen, schälen, grob raspeln und über dem Broccoli verteilen.
3. In einem Topf Wasser erwärmen. MAGGI Fix für Broccoli Gratin einrühren, zum Kochen bringen, 1 Min. kochen und über das Gemüse geben. Mit Käse und Mandelblättchen bestreuen und im Backofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Dazu MAGGI Kartoffel Pürree und Würstchen oder Frikadellen servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	19 g
Energie	268 kcal
Fett	14 g
Protein	15 g

🕒 30 Minuten

⊕ 2 Portionen