

Kartoffelgratin mit Feta



Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 50 g Tomate(n)
- 375 ml Wasser
- 3 EL Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Kartoffel Gratin
- 50 g Fetakäse
- 50 g Schmand

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Tomate waschen, den Blütenansatz entfernen und in Scheiben schneiden.
3. In einem Topf Wasser und Sahne erwärmen. MAGGI Fix für Kartoffel Gratin einrühren, unter Rühren zum Kochen bringen. Die Kartoffelscheiben dazu geben und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 3 Min. kochen. Zwischendurch umrühren. In eine Auflaufform füllen.
4. Tomate auf den Kartoffeln verteilen. Feta-Käse mit einer Gabel zerdrücken, mit Schmand verrühren und auf dem Gratin verteilen. Im Backofen ca. 30 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	25 g
Energie	232 kcal
Fett	12 g
Protein	6 g

⌚ 41 Minuten

⊕ 4 Portionen