



Wirsing-Kartoffel-Gratin

Zutaten

- 1000 g Wirsing
- 1 l Wasser
- etwas MAGGI Fondor (Dose)
- 350 g Kartoffeln
- 20 g Butter
- 1 Beutel MAGGI Fix für Broccoli Gratin
- 1 EL Schmand
- 50 g Emmentaler, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Wirsing putzen, waschen, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Wasser mit Fondor zum Kochen bringen und den Wirsing darin ca. 2 Min. blanchieren und abschrecken. 250 ml Kochwasser auffangen.
3. Kartoffeln waschen, schälen und mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf Butter heiß werden lassen und die Kartoffeln darin anbraten.
4. Das aufgefangene Kochwasser erwärmen. MAGGI Fix für Broccoli Gratin einrühren, zum Kochen bringen und 1 Min. kochen. Schmand unterrühren.
5. Wirsing und Kartoffelscheiben in eine Auflaufform geben, die Soße darüber verteilen und mit Emmentaler bestreuen. Im Backofen ca. 25 Min. backen. Das Gratin passt zu Lammkoteletts, Frikadellen oder Schweinerücken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	35 g
Energie	356 kcal
Fett	16 g
Protein	17 g

🕒 55 Minuten

⊕ 3 Portionen