



Farmergratin

Zutaten

- 450 g Gemüsemischung, tiefgefroren
- 100 g HERTA Finesse Schinken hauchzart
- 1 Beutel MAGGI Fix für Broccoli Gratin
- 250 ml Wasser
- 50 g Kräuter-Schmelzkäse
- 30 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Gemüse auftauen lassen und in eine flache Auflaufform geben.
3. Von HERTA Finesse Schinken hauchzart die Scheiben falten und zwischen dem Gemüse verteilen.
4. MAGGI Fix für Broccoli Gratin in Wasser einrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und 1 Min. kochen. Kräuter-Schmelzkäse unterrühren und über dem Gratin verteilen. Käse darüber verteilen und im Backofen ca. 25 Min. backen. Dazu schmeckt Reis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	207 kcal
Fett	12 g
Protein	14 g

🕒 35 Minuten

⊕ 3 Portionen