



## Blumenkohl-Kartoffel-Gratin mit Schinken

### Zutaten

- 300 g Blumenkohl
- 200 g Kartoffeln
- 20 g Butter
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Kartoffel Gratin
- 50 g gekochter Schinken
- 50 g Käse, gerieben

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf Butter erwärmen. Blumenkohl und Kartoffeln darin andünsten.
3. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Kartoffel Gratin einrühren, aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr ca. 3 Min. kochen lassen. Anschließend in eine Auflaufform füllen.
4. Schinken in kleine Würfel schneiden und darüber verteilen. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 30 Min. backen.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	19 g
Energie	269 kcal
Fett	15 g
Protein	12 g

🕒 55 Minuten

⊕ 3 Portionen