

Kartoffelgratin



Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 375 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Kartoffel Gratin
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3. In einem Topf Wasser und Sahne erwärmen. MAGGI Fix für Kartoffel Gratin einrühren und zum Kochen bringen. Die Kartoffelscheiben zugeben, unterrühren und bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 3 Minuten kochen. Dabei gelegentlich umrühren. In eine flache Auflaufform füllen. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 30 Minuten backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	33 g
Energie	300 kcal
Fett	14 g
Protein	9 g

⌚ 50 Minuten

⊕ 3 Portionen