



Buntes Gemüsegratin Bolognese

Zutaten

- 450 g Gemüsemischung, tiefgefroren
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Hackfleisch
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese
- 75 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Gemüse in eine flache Auflaufform geben. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin anbraten.
3. Wasser zugießen und erwärmen. MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese einrühren, zum Kochen bringen und 1 Min. kochen. Die Soße über dem Gemüse verteilen und mit Käse bestreuen. Im Backofen ca. 25 Min. backen. Dazu passt Baguette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	371 kcal
Fett	26 g
Protein	23 g

🕒 35 Minuten

⊕ 3 Portionen