



Hackfleisch-Spinat-Gratin

Zutaten

- 225 g Blattspinat, tiefgefroren
- 500 g Kartoffeln
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Hackfleisch
- 250 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Kartoffeln mit Hackfleisch
- 50 g Gorgonzola
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Blattspinat auftauen lassen. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin anbraten.
4. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Ofen-Kartoffeln mit Hackfleisch einrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Gorgonzola zugeben und unter Rühren schmelzen lassen.
5. Kartoffelscheiben und Spinat zugeben und gut untermischen. In eine flache Auflaufform geben und mit Käse bestreuen. Im Backofen ca. 45 Min. backen, bis die Kartoffeln gar sind.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	33 g
Energie	616 kcal
Fett	40 g
Protein	31 g

🕒 64 Minuten

⊕ 3 Portionen