



Blumenkohl-Hack-Gratin

Zutaten

- 400 g Kartoffeln
- 300 g Blumenkohl
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Hackfleisch, gemischt
- 400 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Blumenkohl-Kartoffel Gratin
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin anbraten. Kartoffelwürfel zugeben und mitbraten.
4. Wasser und Sahne zugeben. MAGGI Fix für Blumenkohl-Kartoffel Gratin einrühren und zum Kochen bringen. Blumenkohlröschen zugeben und ca. 5 Min. kochen lassen.
5. In eine Auflaufform geben. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 35 Min. garen, bis Kartoffeln und Blumenkohl gar sind.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	32 g
Energie	543 kcal
Fett	35 g
Protein	24 g

🕒 18 Minuten

⊕ 3 Portionen