



## Spitzkohl-Kartoffel-Gratin mit Cabanossi

### Zutaten

- 400 g Kartoffeln
- 50 g Zwiebeln
- 400 g Spitzkohl
- 150 g Cabanossi
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Gratinierte Schweine Medaillons
- 75 g Bergkäse

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln in Würfel schneiden und in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) geben. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Spitzkohl putzen, waschen, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Cabanossi in Scheiben schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Cabanossischeiben anbraten. Die Zwiebeln und die Spitzkohlstreifen ca. 7 Min. mitbraten. Alles zu den Kartoffeln in die Auflaufform geben und vermischen.
4. In einem Messbecher Wasser und Sahne mischen. MAGGI Fix für Gratinierte Schweine Medaillons einrühren und über die Zutaten in der Auflaufform gießen. Bergkäse reiben, darüberstreuen und im Backofen ca. 30 Min. überbacken.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	35 g
Energie	637 kcal
Fett	46 g
Protein	22 g

🕒 55 Minuten

⊕ 3 Portionen