



Fruchtiger-Kartoffel-Auflauf

Zutaten

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 125 g Äpfel
- 100 g Salami
- 1 Beutel MAGGI Fix für Gratinierte Schweine Medaillons
- 100 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 250 ml Wasser
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Salami in Würfel schneiden. Kartoffel- und Apfelscheiben nacheinander in einen Auflaufform schichten und gewürfelte Salami darauf verteilen.
3. MAGGI Fix für Gratinierte Schweine Medaillons in einem Topf mit Sahne zum Kochen, 15 % Fett und Wasser einrühren und aufkochen. Sauce über dem Auflauf verteilen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 42 g |
| Energie | 439 kcal |
| Fett | 22 g |
| Protein | 17 g |

🕒 60 Minuten

⊕ 3 Portionen