Cremige Kartoffel-Gemüse-Pfanne

Zutaten

- 600 g Kartoffeln, festkochend
- 300 g Möhren
- 300 g Pastinaken
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 600 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Blumenkohl-Kartoffel Gratin
- 100 g Doppelrahm-Frischkäse
- 4 Stängel Majoran

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Möhren und Pastinaken ebenfalls waschen, schälen und in Würfel schneiden.

2. In einer beschichteten Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Kartoffeln mit dem Gemüse darin andünsten.

3. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Blumenkohl-Kartoffel Gratin und aufkochen. Alles zugedeckt bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 15-20 Min. kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Gelegentlich umrühren.

4. Frischkäse einrühren und heiß werden lassen. Majoran waschen, Blättchen von den Stielen zupfen, klein schneiden und unterrühren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	44 g
Energie	345 kcal
Fett	15 g
Protein	8 g

40 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de