



## Süßkartoffelgratin grün-weiß

### Zutaten

- 250 g Brokkoli, tiefgefroren
- 250 g Blumenkohl, tiefgefroren
- 450 g Süßkartoffeln
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Kartoffel Gratin
- 80 g Kräuter-Frischkäse, 20% Fett i.Tr.
- 1 TL Curry
- 50 g Käse, gerieben

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Brokkoli und Blumenkohl etwas antauen lassen. Süßkartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.
3. In einem Topf Wasser erwärmen. MAGGI Fix für Kartoffel Gratin einrühren und aufkochen. Die Süßkartoffeln zugeben und bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen.
4. Kräuter-Frischkäse und Curry einrühren. Blumenkohl- und Brokkoliröschen unterheben und alles in eine Auflaufform geben. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 30 Min. garen.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	48 g
Energie	385 kcal
Fett	14 g
Protein	16 g

🕒 50 Minuten

⊕ 3 Portionen