



Bauern-Gratin: Bauernauflauf mit grünen Bohnen

Zutaten

- 400 g Gnocchi
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Hackfleisch, gemischt
- 150 g Prinzessbohnen, tiefgefroren
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Bauern-Topf mit Hackfleisch
- 100 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Gnocchi in eine Auflaufform geben.
2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin krümelig anbraten. Prinzessbohnen etwas antauen lassen, zugeben und mit braten.
3. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Fix für Bauern-Topf mit Hackfleisch einrühren, aufkochen und 1 Min. kochen lassen. Sauce mit Hackfleisch und Bohnen über den Gnocchi verteilen. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 25 Min. backen. Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	50 g
Energie	550 kcal
Fett	27 g
Protein	29 g

🕒 40 Minuten

⊕ 3 Portionen