



Bergsteiger's Kartoffelgratin

Zutaten

- 200 g Steinpilzchampignons
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 1 EL Butter
- 375 ml Wasser
- 3 EL Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Kartoffel Gratin
- 500 g Kartoffeln
- 75 g Blauschimmelkäse
- 240 g Schnitzel
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Steinpilzchampignons putzen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauchzehe(n) schälen und durchpressen.
3. In einem Topf Butter heiß werden lassen. Pilze, Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Wasser und Sahne zufügen und erwärmen. MAGGI Fix für Kartoffel Gratin einrühren, zum Kochen bringen.
4. Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden, zugeben und die Kartoffeln 3 Min. kochen. Blauschimmelkäse in Würfel schneiden.
5. Schnitzel waschen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke (möglichst dünn) schneiden. Mit MAGGI Würzmischung 1 würzen und in eine flache Auflaufform legen. Die Hälfte der Gratin-Masse und die Hälfte der Käsewürfel darauf verteilen. Restliche Gratin-Masse einfüllen und restliche Käsewürfel darübergeben. Im Backofen ca. 45 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	36 g
Energie	463 kcal
Fett	21 g
Protein	31 g

⌚ 75 Minuten

⊕ 3 Portionen