



## Broccoli-Möhren-Gratin

### Zutaten

- 300 g Broccoli, tiefgefroren
- 150 g Möhren
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel Maggi Fix für Broccoli Gratin
- 30 g Käse, gerieben
- 20 g Mandelblättchen

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Broccoli auftauen lassen und in eine Auflaufform geben. Möhren putzen, waschen, schälen, grob raspeln und über dem Broccoli verteilen.
3. In einem Topf Wasser erwärmen. MAGGI fix & frisch Broccoli Gratin einrühren, zum Kochen bringen, 1 Min. kochen und über das Gemüse geben. Mit Käse und Mandelblättchen bestreuen und im Backofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Dazu MAGGI Kartoffel Pürree und Würstchen oder Frikadellen servieren.

### Nährwert-Anzeige

Energie	284 Kilokalorien
Protein	15 g
Kohlenhydrate	19 g
Fette	16 g

🕒 30 Minuten

⊕ 2 Portionen