



## Kartoffel-Gratin Tomate

### Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 200 g Fleischtomaten
- 375 ml Wasser
- 3 EL Schlagsahne
- 1 Beutel Maggi Fix für Kartoffelgratin
- 50 g Käse, gerieben

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Fleischtomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in dicke Scheiben schneiden.
3. In einen Topf Wasser und Sahne erwärmen. Maggi Fix für Kartoffel Gratin einrühren, unter Rühren zum Kochen bringen. Die Kartoffelscheiben zugeben und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 3 Min. kochen. In eine flache Auflaufform füllen. Die Tomatenscheiben darauf legen. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 30 Min. backen.

#### Nährwert-Anzeige

Energie	300 Kilokalorien
Protein	10 g
Kohlenhydrate	34 g
Fette	13 g

🕒 45 Minuten

⊕ 3 Portionen