



Köstliches Gratin mit Grillgemüse und Fleisch

Zutaten

300g Kartoffeln
300g Fleisch
150g Grillgemüse (tiefgekühlt)
100ml Wasser
100ml Schlagobers
50g Käse
1-2 EL Grillgewürz
1EL Öl

Zubereitung

Das Fleisch in Würfel schneiden und mit etwas Öl und Grillgewürz marinieren.
Das Backrohr auf 175 Grad Heißluft vorheizen.

Nun kannst du die Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls in Würfel schneiden.
Diese kommen zusammen mit dem Fleisch in den Ultra. Das Grillgemüse kommt oben drauf.

Das Wasser mit dem Schlagobers verquirlen und über das Grillgemüse gießen.

Zum Schluss kommt noch in Streifen geschnittener oder geriebener Käse drauf und ab mit dem Gratin für ca. 40 Minuten ins vorgeheizte Backrohr.

Weitere UltraPro
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-ultrapro-
rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-ultrapro-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

[@martins_web_at](https://www.instagram.com/martins_web_at)

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)