



## Ovenschotel met rundergehakt en courgette

### Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Kaassaus
- 1 Courgette
- 0.5 Rode ui
- 300 g Aardappelpuree, kant-en-klaar
- 1 Teentje knoflook
- 1 el Tomatenpuree
- 1 tl Tijm

### Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 graden en vet een passende ovenschaal in met de helft van de olijfolie. Verhit de rest van de olijfolie in een grote koekenpan en bak hierin de ui en knoflook 3 minuten. Voeg het gehakt toe en bak het rul. Voeg na 5 minuten de tomatenpuree en de helft van de tijm toe en bak nog 3 minuten.
2. Schep het gehakt in de ovenschaal en bedek het gehakt met de helft van de courgette.
3. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de helft van de saus over de ovenschotel.
4. Bereid de puree volgens de aanwijzingen op de verpakking en schep deze in de ovenschaal. Dek af met de rest van de courgette, bestrooi met de rest van de tijm en giet de rest van de saus erover.
5. Bak de schotel 35 minuten in de oven. Eet smakelijk.

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	33.06 g
Energie	274.1 kcal
vetten	12.93 g
Eiwit	7.29 g

57 Min

2 Porties