



Vegetarische ovenschotel met pompoen

Ingrediënten

- 2 g MAGGI Ovenschotel Zuurkool-crème fraîche met gehakt
- 450 g Pompoen
- 3 Prei
- 300 g Vegetarisch Gehakt
- 600 g Aardappelen
- 1 Ei
- 125 ml Zure Room
- 4 el Olijfolie

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Kook de aardappelschijfjes 5 minuten voor en giet ze af.
2. Verhit de helft van de olijfolie in een koekenpan en bak de pompoen en prei op middelhoog vuur circa 10 minuten. Schep het gehakt erdoor en bak dit een minuutje mee.
3. Bereid de mix volgens de aanwijzingen op het pakje.
4. Verdeel de helft van de aardappelschijfjes over de bodem van een met de rest van de olijfolie ingevette ovenschaal. Schep het gehakt-groentemengsel erop en verdeel de rest van de aardappelschijfjes erover. Schenk ten slotte 3/4 van de aangemaakte ovenmix gelijkmatig uit over de ovenschotel. Wacht 2 minuten en schenk daarna het overgebleven deel gelijkmatig over de ovenschotel. Bak de schotel in 45 minuten goudbruin en gaar in de oven. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	70.35 g
Energie	694.61 kcal
vetten	32.74 g
Eiwit	29.11 g

65 Min

3 Porties