



Garnelen Gratin mit Kartoffeln

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Garnelenpfanne Weißwein-Sahne

»

500 g Pellkartoffeln vom Vortag

1 TL Butter

100 g geriebener Käse (z.B. Gouda oder Emmentaler)

Schnittlauch nach Belieben

Zubereitung

1. COSTA schneller Genuss Garnelenpfanne Weißwein-Sahne nach Packungsanleitung zubereiten.

2. Kartoffeln vom Vortag pellen, in Scheiben schneiden und mit Garnelen-Weißwein-Sahne vermischen.

3. Geeignete Gratinform mit Butter einstreichen und die Garnelen-Kartoffel-Mischung hineingeben.

4. Mit Käse bestreuen und für 15 Minuten bei 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) goldbraun gratinieren.

Nach Belieben mit Schnittlauch bestreuen.

Guten Appetit!