

## Kartoffel-Champignon-Gratin

### Ab 1. Woche

|                      |        |                                |
|----------------------|--------|--------------------------------|
| Zutaten (1 Portion): | 200 g  | Champignons                    |
|                      | 50 ml  | Wasser                         |
|                      | 1 TL   | gehackte Zwiebel               |
|                      |        | Pfeffer, Knoblauch, Petersilie |
|                      | 1 Btl. | Bonvita Kartoffel-Suppe        |
|                      | 250 ml | Wasser                         |

*Pilze in Scheiben schneiden und mit Zwiebeln in Wasser dünsten. Pfeffer, Knoblauch und Petersilie unterrühren. Kartoffel-Suppe nach Vorschrift zubereiten. Champignons in eine Auflaufform geben, mit Suppe übergießen und im Backofen kurz gratinieren.*



Pro Portion:      201 kcal      1,9 g Fett      2,4 BE