



Süßkartoffel-Gratin mit Kokos

Süßkartoffel-Gratin mit Kokos

500 g Süßkartoffeln

1 Glas Daily Meal Süßkartoffel-Kokos Suppe Bio

100 g geriebener Käse

frischer Koriander

Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Süßkartoffel-Gratin mit Kokos

1.

Süßkartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. In einer gefetteten Auflaufform verteilen. Backofen vorheizen (Umluft: 180 °C).

Süßkartoffelsuppe erhitzen und über die Süßkartoffeln verteilen. Geriebenen Käse über die Süßkartoffeln streuen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 40 min. backen. Koriander hacken und am Schluss über das Gratin verteilen.