



Tortelloni Auflauf

2 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

5 Stängel Basilikum
3 Scheiben (90 g) gekochter Schinken
125 g Mozzarella
1 Packung (250 g) Tortelloni mit Ricotta und Spinat a.d. Kühlregal
200 g passierte Tomaten
100 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
1 Beutel MAGGI Herzensküche Ofen Hähnchen
2 EL Pinienkerne

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Basilikum waschen, trockentupfen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden. Schinken in Streifen schneiden. Mozzarella gut abtropfen lassen und klein schneiden.
3. Tortelloni mit Ricotta und Spinat in eine Auflaufform geben. Schinkenstreifen darüber verteilen.
4. In einer Schüssel Tomaten und Sahne zum Kochen mit MAGGI Herzensküche Würzpaste Ofen Hähnchen verrühren und über die Zutaten in der Auflaufform geben, so dass alles gut bedeckt ist.
5. Mit dem Mozzarella und Pinienkernen bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. backen. Mit dem Basilikum bestreut servieren.

Tipp: Du magst es vegetarisch? Dann einfach den Kochschinken weg lassen.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:

Je Portion:
B: 3549 kJ (846 kcal)
N: 53 g, KH: 59 g, F: 44 g