



Cannelloni "Tomate-Mozzarella"

Zutaten

- 250 g Champignons, frisch
- 9 Stück Cannelloni
- 300 g Mett
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 200 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Tomate-Mozzarella
- 50 ml Schlagsahne
- 125 g Mozzarella
- 2 Stängel Basilikum

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Cannelloni mit Mett füllen und in eine Auflaufform (ca. 23 x 23 cm) legen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen und die Champignons darin anbraten. Wasser zugießen, MAGGI Fix für Spaghetti Tomate-Mozzarella einrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr 1 Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren. Sahne unterrühren und heiß werden lassen. Champignon-Sauce über die Cannelloni gießen.
4. Mozzarella in Scheiben schneiden, die Cannelloni damit belegen und im Backofen ca. 30 Min. backen. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Cannelloni mit Basilikumblättern garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	28 g
Energie	624 kcal
Fett	41 g
Protein	35 g

🕒 45 Minuten

⊕ 3 Portionen