



Nudel-Thunfisch-Gratin

Zutaten

- 125 g Farfalle
- 2 TL Kapern
- 185 g Thunfisch a.d. Dose, naturell
- 200 g Zucchini
- 400 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Nudel Schinken Gratin
- 40 g Tomaten, getrocknet in Öl
- 50 g Parmesan, frisch gehobelt
- 100 g Mascarpone

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen. Farfalle ungekocht in eine Auflaufform geben. Kapern darüber streuen.
2. Thunfisch mit einer Gabel zerpfücken und auf den Nudeln verteilen. Zucchini putzen, waschen, in Streifen schneiden und ebenfalls über den Nudeln verteilen.
3. Wasser und Sahne heiß werden lassen. MAGGI Fix für Nudel Schinken Gratin einrühren und zum Kochen bringen und 1 Min. kochen lassen. Tomaten, getrocknet in Öl in Streifen schneiden und in die Soße geben. Parmesan unterrühren.
4. Sauce über die Nudeln geben. Mascarpone als Tupfen über die Sauce geben und alles im Backofen ca. 30 Min. überbacken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	47 g
Energie	642 kcal
Fett	38 g
Protein	29 g

🕒 44 Minuten

⊕ 3 Portionen