

Bunter Tortelloniauflauf



Zutaten

- 150 g grüne Paprikaschote
- 285 g Mais a.d. Dose
- 500 g Tortelloni mit Ricotta und Spinat a.d. Kühlregal
- 500 ml Wasser
- 2 Päckchen Maggi Helle Sauce nach Art Hollandaise, 2er Pack
- 2 EL Tomatenmark
- 50 g Mozzarella, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Mais abtropfen lassen. Paprika, Mais und Tortelloni in einer Auflaufform mischen.
3. In einem Topf Wasser erwärmen. MAGGI Helle Sauce nach Art Hollandaise mit dem Schneebesen einrühren und 1 Min. kochen.
4. Tomatenmark unterrühren. Die Sauce über die Zutaten gießen. Mit Mozzarella bestreuen und im Backofen ca. 30 Min. garen. Dazu schmeckt ein Tomatensalat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	60 g
Energie	465 kcal
Fett	17 g
Protein	17 g

⌚ 50 Minuten

⊕ 4 Portionen