



Zucchini-Auberginen-Röllchen

Zutaten

- 200 g Zucchini
- 250 g Aubergine
- 250 g Hackfleisch, gemischt
- 2 TL MAGGI Würzmischung 6 - Pasta & Pizza
- 1 Beutel MAGGI Fix für Schinken-Hack Röllchen
- 150 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 60 g Sardellenfilets
- 75 g Schafskäse

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Zucchini putzen, waschen und der Länge nach in Scheiben schneiden. Aubergine putzen, waschen und der Länge nach in Scheiben schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Zucchini und Aubergine darin ca. 1 Min. blanchieren, herausnehmen und trocken tupfen.
3. Hackfleisch mit Maggi Würzmischung 6 würzen, auf die Zucchini- und Auberginenscheiben verteilen, aufrollen und in eine Auflaufform legen.
4. MAGGI Fix für Schinken-Hack Röllchen in Wasser und Sahne einrühren. Sardellenfilets waschen, trocken tupfen und klein hacken. In die Soße geben und über die Röllchen gießen.
5. Schafskäse in dünne Scheiben schneiden und auf die Röllchen legen. Im Backofen ca. 20 Min. backen. Dazu passt Reis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	397 kcal
Fett	27 g
Protein	27 g

🕒 43 Minuten

⊕ 3 Portionen