

## Tortellonigratin "Knacki"



### Zutaten

- 300 g Brokkoli, tiefgefroren
- 500 g Tortellini mit Fleischfüllung a.d. Kühlregal
- 200 g Geflügel Wiener
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 ml Wasser
- 100 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Tortelloni alla panna
- 50 g Käse, 15% Fett absolut

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. Brokkoli antauen lassen.
3. Tortelloni ungekocht in eine Auflaufform geben. Geflügel Wiener in Scheiben schneiden und auf den Tortelloni verteilen.
4. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Brokkoli darin andünsten. Wasser und Weihenstephan Sahne zum Kochen zugießen. MAGGI Fix für Ofen-Tortelloni alla panna einrühren, zum Kochen bringen und so über die Tortelloni gießen, dass sie ganz mit Sauce bedeckt sind. Käse reiben und darüber streuen. Im Backofen ca. 30 Min. backen.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	116 g
Energie	991 kcal
Fett	39 g
Protein	42 g

🕒 41 Minuten

⊕ 3 Portionen