



Buntes Tortelloni-Gratin

Zutaten

- 500 g Tortelloni mit Fleischfüllung a.d. Kühlregal
- 125 g Möhren
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 150 g Erbsen, tiefgefroren
- 400 ml Wasser
- 100 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Tortelloni alla panna
- 70 g Käse, 15% Fett absolut

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Tortelloni ungekocht in eine Auflaufform geben.
3. Möhren putzen, waschen, schälen und in Scheiben schneiden.
4. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Möhren darin andünsten. Erbsen zugeben und mitdünsten. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Ofen-Tortelloni alla panna einrühren, zum Kochen bringen und so über die Tortellini und das Gemüse gießen, dass alles ganz mit Sauce bedeckt ist. Mit geriebenem Käse bestreuen und das Gratin im Backofen ca. 30 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 73 g |
| Energie | 538 kcal |
| Fett | 18 g |
| Protein | 23 g |

🕒 40 Minuten

⊕ 4 Portionen