



## Ofen-Cannelloni mit Hackfleischfüllung

### Zutaten

- 2 Slightly leveled tablespoons Toastbrot
- 60 g Tomaten, getrocknet
- 150 g Champignons, frisch
- 300 g Hackfleisch, gemischt
- 1 TL MAGGI Würzmischung 6 - Pasta & Pizza
- 9 Cannelloni
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 460 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Makkaroni mit Frischkäse
- 50 g Käse, gerieben
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Toastbrot in Würfel schneiden. Tomaten klein schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
3. Toastbrot mit 4 EL Wasser und Hackfleisch vermengen. Mit Salz, Pfeffer und MAGGI Würzmischung Nr. 6 - Pasta & Pizza würzen. Cannelloni damit füllen und in eine Auflaufform legen.
4. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Champignons darin andünsten.
5. 400 ml Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Ofen-Makkaroni mit Frischkäse einrühren und zum Kochen bringen. Tomaten zugeben und die Sauce so über die Cannelloni geben, dass sie ganz bedeckt sind. Mit Käse bestreuen und im Backofen 30 Min. backen. Dazu passt ein Blattsalat.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	45 g
Energie	669 kcal
Fett	38 g
Protein	36 g

🕒 50 Minuten

⊕ 3 Portionen