



## Mediterranes Gemüse maultaschen-Gratin

### Zutaten

- 400 g Tomaten
- 200 g Champignons, frisch
- 30 g schwarze Oliven
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 360 g Gemüsemaultaschen
- 200 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Tomaten-Zucchini Gratin
- 50 g Käse

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Oliven abtropfen lassen und in Ringe schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Champignons andünsten. Aus der Pfanne nehmen. Den Boden einer Auflaufform mit Tomatenscheiben belegen. Restliches Gemüse vermischen und abwechselnd mit den Gemüse-Maultaschen in die Auflaufform schichten.
4. Wasser in die Pfanne gießen. MAGGI Fix für Tomaten-Zucchini Gratin einrühren und zum Kochen bringen. Über das Gemüse und die Maultaschen gießen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. backen. Dazu schmeckt ein gemischter Salat.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	46 g
Energie	388 kcal
Fett	13 g
Protein	20 g

🕒 40 Minuten

⊕ 3 Portionen