



Cannelloni mit Tofu-Nuss-Füllung

Zutaten

- 5 Stängel Basilikum
- 200 g Tofu, geräuchert
- 125 g Mozzarella
- 50 g Haselnusskerne, gehackt
- 50 g Zwiebeln
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Ricotta
- 10 Cannelloni
- 400 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Lasagne

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Basilikum waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden. Tofu mit einer Gabel zerbröseln. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und herausnehmen. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl erwärmen und die Zwiebeln darin kurz andünsten. Noch 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl hinzufügen und den Tofu darin anbraten, bis dieser eine leicht goldbraune Farbe annimmt. Von der Herdplatte nehmen. Die Haselnusskerne, Ricotta und Basilikum hinzufügen. Cannelloni mit der Mischung füllen und in eine Auflaufform legen.
4. In einem Topf Wasser abmessen, MAGGI Fix für Lasagne einrühren und kurz aufkochen. Die Sauce über die Cannelloni gießen. Mit den Mozzarella-Scheiben belegen und im Backofen ca. 30 Minuten backen. Dazu schmeckt ein gemischter Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	35 g
Energie	647 kcal
Fett	41 g
Protein	33 g

🕒 50 Minuten

⊕ 3 Portionen