



TORTELLONIAUFLAUF MIT HOLLANDAISE

ZUTATEN

- ▶ 150 g Paprikaschote(n)
- ▶ 285 g Mais a.d. Dose
- ▶ 500 g Tortelloni mit Ricotta und Spinat (a.d. Kühlregal)
- ▶ 2 Large THOMY Les Sauces Hollandaise légère
- ▶ 2 EL Tomatenmark
- ▶ 50 g Mozzarella

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Mais abtropfen lassen. Paprika, Mais und Tortelloni in einer Auflaufform mischen.
3. In einem Topf die THOMY Hollandaise légère erwärmen. Tomatenmark unterrühren. Die Sauce über die Zutaten gießen. Mit Mozzarella bestreuen und im Backofen ca. 30 Minuten garen. Dazu schmeckt ein Tomatensalat.

Nährwert-Anzeige

🕒 50 Minuten

Kohlenhydrate 58 g

⊕ 4

Energie 483 kcal

Fett 21 g

Protein 16 g

