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 Packungen 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

Kohlenhydrate	58 g
Energie	483 kcal
Fett	21 g
Protein	16 g

50 Minuten

4

Thomy Deutschland | 60523 Frankfurt am Main
(069) 66 71 - 28 41 / thomy_deutschland thomy.de