Überbackene Faschierte Laibchen "Tomate-Mozzarella"

Zutaten

- 30 g Weißbrot-Toastbrot
- 350 g gemischtes Faschiertes
- 200 mg Schlagobers
- 50 g Trinkwasser
- 20 g Basilikum frisch
- 1 Beutel Maggi Extra Feine Tomatencremesuppe
- 125 g Mozzarella
- 1 g schwarzer Pfeffer
- 1 g Salz

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Toastbrot in etwas Wasser einweichen, herausnehmen und gut ausdrücken. Faschiertes mit Toastbrot, Salz und Pfeffer gut verkneten, daraus 12 kleine Kugeln formen und in eine Auflaufform setzen.
3. Die Nudeln der MAGGI Extra Feinen Tomatencremesuppe mithilfe eines Siebes entfernen. In einer Schüssel Schlagobers mit Wasser und MAGGI Extra Feine Tomtatencremesuppe verrühren, über die Faschierten Laibchen gießen. Mozzarella in Scheiben schneiden, auf den Faschierten Laibchen verteilen und im Backofen 25 Min. backen.
4. Basilikumblättchen waschen, in Streifen schneiden und die Faschierten Laibchen damit garniert servieren. Dazu passen Reis, Nudeln oder Kartoffeln.

40 Minuten

3 Portionen

Nährwerte

Kohlenhydrate	24,43 g
Energie	493,05 kcal
Fett	29,3 g
Eiweiß	31,65 g