



KloÃ?e-Mozzarella-BÃ?llchen Ã¼berbacken

Description

Zutaten 1 Packung KloÃ?e 1 Packung Mini-Mozzarella-BÃ?llchen 1 Packung Mozzarella 1 Packung passierte Tomaten 1 Flasche Rama Cremefin 1 Packung SchinkenwÃ¼rfel Salz, Pfeffer, Zucker Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung 1. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. In eine Auflaufform die passierten Tomaten und die Sahne geben und mit dem Schneebesen verrÃ¼hren. SchinkenwÃ¼rfel, Salz, Pfeffer und Zucker hinzugeben und verrÃ¼hren. Den ganzen Mozzarella in kleine StÃ¼cke schneiden und in der SoÃ?e verteilen.
2. Die KloÃ?e zum kleinen KlÃ?Ã?e formen und in die Mitte ein Mozzarella-BÃ?llchen einarbeiten. In die Auflaufform legen und das ganze mit Parmesan Bestreuen.
3. Im Backofen ca. 30 min. backen.



Category

1. Frisch eingetroffen

Date Created

Januar 17, 2025

Author

jeanny

default watermark