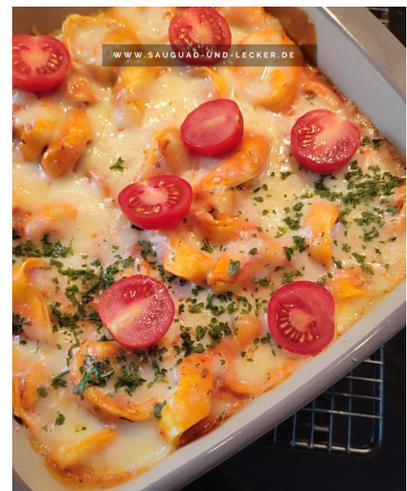




Ofen-Tortellini Bella Italia

Zutaten:

- 500 g Tortellini mit Tomate-Mozzarella-Füllung (Kühlregal)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Öl
- 500 ml passierte Tomaten
- 200 ml Sahne oder Kochsahne
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL italienische Kräuter (getrocknet)
- ½ TL Zucker
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 125 g Mozzarella
- 50 g Parmesan
- **Optional:** eine Handvoll Cocktailtomaten und frische Kräuter



Zubereitung:

- **Vorbereitung:** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen Gitterrost wie immer im unteren Drittel
- Eine große Stoneware-Form oder Auflaufform leicht einfetten.
- **Sauce zubereiten:** Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig dünsten. Tomatenmark kurz mitrösten. Passierte Tomaten, Sahne, Kräuter, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- **Tortellini einschichten:** Die frischen Tortellini direkt aus dem Kühlschrank (ohne Vorkochen) in die quadratische Ofenhexe geben. Die Soße darüber verteilen und gut vermengen, damit alle Tortellini mit Sauce bedeckt sind.
- **Käse und Topping:** Mozzarella und Parmesan gleichmäßig über den Auflauf streuen.
- **Backen:** rechteckige Ofenhexe mit Deckel ca. 25–30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist und die Sauce leicht blubbert.
- **Servieren:** Kurz abkühlen lassen und mit frischen Kräutern und nach Belieben halbierten Cocktailtomaten dekoriert servieren.
- **Tipp:**
 - Dazu passt perfekt grüner Salat
 - ihr könnt die Menge einfach verdoppeln und in der rechteckigen Ofenhexe zubereiten
 - wir mögen den Käse auf unserem Auflauf nicht knusprig sondern eher weich. Wenn du eine knusprige Käseschicht haben möchtest backe den Auflauf ohne Deckel

Kontakt Daten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>