

Cremiger TORTELLINI AUFLAUF

EINFACH • CREMIG • UNGLAUBLICH LECKER ♥

FÜR
4 PERSONEN



Cremige Tomaten-Sahne-Sauce, zarte Tortellini und geschmolzener Mozzarella – so lecker und so einfach!



ZUTATEN (für 4 Personen)

- 2 Packungen frische Tortellini
- 1 Zwiebel
- 5 mittelgroße Tomaten
- 300 ml passierte Tomaten
- 200 ml Sahne
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 1–2 Kugeln Mozzarella
- Italienische Kräuter
- Salz
- Pfeffer
- nach Wunsch etwas Lemon Kiss von Pampered Chef® oder alternativ etwas Zitronenabrieb
- frische Kräuter zum Servieren



ZUBEREITUNG

1 Sauce vorbereiten

Passierte Tomaten, Sahne, Gemüsebrühe, Tomatenmark sowie alle Gewürze in einer Schüssel gründlich verrühren.

2 Zutaten in die Form geben

- Die ungekochten Tortellini direkt in die Auflaufform geben.
- Die Zwiebel schälen, fein würfeln und darüber verteilen.
- Die Tomaten waschen, in Stücke schneiden und ebenfalls hinzufügen.
- Nun die vorbereitete Sauce gleichmäßig über die Tortellini gießen.
- Zum Schluss den Mozzarella in Scheiben schneiden oder zerpupfen und großzügig auf dem Auflauf verteilen.

3 Backen



In der runden Ofenhexe von Pampered Chef®

- Backofen nicht vorheizen
- Bei 200 °C Ober-/Unterhitze
- Etwa 35 Minuten backen

Die Ofenhexe kommt direkt in den kalten Backofen. So nutzt du die gesamte Aufheizzeit bereits zum Garen des Auflaufs.



In einer normalen Auflaufform

- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Anschließend etwa 25 Minuten backen, bis der Käse goldbraun geschmolzen ist.

4 Zum Schluss mit frischen Kräutern bestreuen und sofort servieren.



TIPP: Noch frischer schmeckt es mit etwas Basilikum oder einem Hauch Zitronenabrieb vor dem Servieren.

