

Tortellini-Pizza-Blech

mit Salami und Mozzarella

Pizza mal anders - vom Ofenzauberer

GEEIGNET FÜR	MENGE	ZEIT	BACKOFEN
Ofenzauberer Plus	ca. 4 Portionen je nach Hunger	15-20 Min. Vorbereitung 40 Min. Backzeit	230 °C Start im kalten Ofen

Hinweis: Frische Tortellini verwenden.

Getrocknete Tortellini benötigen andere Flüssigkeitsmengen und Garzeiten und lassen sich deshalb nicht direkt austauschen.

Tortellini & Belag

- 500-750 g frische Tortellini aus dem Kühlregal
- 2 Paprikaschoten, gelb und rot
- 1 Glas Champignons, alternativ frische Champignons
- 150 g Salami
- 250 g Cherrytomaten
- 200 g geriebener Mozzarella
- frisches Basilikum

Für die Soße

- 500 ml passierte Tomaten
- 150 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Sahne
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Pasta Party von Edelschmaus, alternativ Pizza-Gewürz
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Tortellini-Pizza-Blech

- 1.** Paprika waschen, entkernen und klein schneiden. Champignons abtropfen lassen oder frische Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren, Salami nach Wunsch klein schneiden.
- 2.** Passierte Tomaten, Gemüsebrühe, Sahne, Tomatenmark und Pasta Party verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3.** Die frischen Tortellini ohne Vorkochen auf dem Ofenzauberer verteilen. Paprika und Champignons dazugeben, mit der Soße übergießen und vorsichtig vermengen.
- 4.** Cherrytomaten und Salami darauf verteilen.
- 5.** Den Ofenzauberer in den kalten Backofen stellen, auf 230 °C einstellen und zunächst 30 Minuten backen.
- 6.** Den geriebenen Mozzarella darüberstreuen und weitere 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist. Prüfen, ob die Tortellini weich und vollständig heiß sind.
- 7.** Kurz ruhen lassen, mit frischem Basilikum bestreuen und servieren.