

Tortellini in Tomaten-Mascarpone-Soße

vom James - einfacher Auftakt zum Jamestober!

Cremiger Ofenauflauf mit frischen Tortellini, Tomaten und Mozzarella

GEEIGNET FÜR	MENGE	BACKZEIT	BACKOFEN
Großer Ofenzauberer Plus (James)	ca. 4-5 Portionen	ca. 30-35 Minuten	220 °C Ober-/Unterhitze

Wichtig: James in den kalten Backofen stellen - nicht vorheizen.

Das Pesto Rosso ist optional. Die Tortellini möglichst gut mit Soße bedecken, damit sie beim Backen saftig bleiben.

Zutaten

- 750 g frische Tortellini aus dem Kühlregal
- 500 ml passierte Tomaten
- 2 EL Pesto Rosso (optional)
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 g Mascarpone
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

- 1 TL italienische Kräuter
- Salz und Pfeffer
- 250 g Cherrytomaten
- 200 g geriebener Mozzarella
- frisches Basilikum zum Servieren

Benötigtes Zubehör

- Großer Ofenzauberer Plus (James)
- Schüssel und Schneebesen

Zubereitung

Tortellini in Tomaten-Mascarpone-Soße vom James

- 1.** Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren.
- 2.** Passierte Tomaten, Gemüsebrühe, Mascarpone, Pesto Rosso und italienische Kräuter in einer Schüssel gründlich verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3.** Die frischen Tortellini auf dem James verteilen und die Soße darübergießen. Die Tortellini möglichst gut mit Soße bedecken.
- 4.** Zwiebel und Knoblauch darauf verteilen. Die halbierten Cherrytomaten darübergeben.
- 5.** Den geriebenen Mozzarella gleichmäßig darüberstreuen.
- 6.** Den James in den kalten Backofen stellen und bei 220 °C Ober-/Unterhitze etwa 30-35 Minuten backen, bis die Tortellini gar sind und der Käse goldbraun ist.
- 7.** Kurz abkühlen lassen und mit frischem Basilikum servieren.

Tipp

Ohne Pesto Rosso funktioniert das Rezept ebenfalls. Vor dem Servieren prüfen, ob die Tortellini vollständig heiß und weich sind; Backöfen und Tortellinisorten können sich unterscheiden.