

Tortellini-Spinat Auflauf mit Tomaten



Zutaten für 4 Portionen:

- 200 ml Sahne
- 250 g Tomaten (in Stücken)
- Paprikapulver
- Pfeffer
- Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 400 g Tortellini
- 125 ml Mini-Tomaten
- 250 g Blattspinat (oder Rahmspinat)
- 125 g Mozzarella
- 100 g geriebener Käse

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Gib die Sahne in die Auflaufform und rühre die stückigen Tomaten ein. Würze die Tomatensoße mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz.
2. Schäle die Zwiebel und die Knoblauchzehe. Würfle beide klein und gib sie zur Soße.
3. Verteile die Tortellini in der Auflaufform. Gib den Spinat und anschließend die halbierten Mini-Tomaten und Mozzarellakugeln darüber.

4. Bestreue den Tortellini-Spinat Auflauf mit geriebenen Käse.
5. Backe ihn 35 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

