

Tortellini al Forno wie beim Italiener

Zutaten für 5 Portionen:

- 800 g Tortellini (aus dem Kühlregal)
- 150 g geriebener Käse (Gouda oder Mozzarella)
- Basilikum

Für die Tomaten Sahnesauce:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 800 g Tomaten in Stücken (gern aus der Dose)
- 200 ml Sahne
- 1 TL Salz
- 1 EL Oregano (getrocknet oder frisch gehackt)
- Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Tortellini in Salzwasser für 2 Minuten. Gieße sie ab und gib sie in deine Auflaufform.
2. Schäle die Zwiebel und die Knoblauchzehe. Würfle sie sehr klein.
3. Erhitze das Olivenöl in einem Topf. Brate Zwiebel und Knoblauch darin an. Rühre das Tomatenmark ein. Gib die Tomatenstücke, das Salz und den Oregano dazu. Koche die Soße 5 Minuten. Rühre dann die Sahne unter und koche sie nochmal kurz auf.
4. Verteile die Sauce über den Tortellini. Vermische alles gut und streue den geriebenen Käse darüber.
5. Backe die Tortellini im Ofen bei **200°C Ober-/Unterhitze für 15 Minuten**, bis der Käse goldgelb geschmolzen ist. Serviere sie mit frischem Basilikum und Pfeffer.

Du magst eigentlich Gnocchi lieber als Tortellini? Dann probier meinen [Gnocchi Auflauf Tomate-Mozzarella](#), der ganz ähnlich zubereitet wird.

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

