

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. Würfel 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

Ein Rezept von Familienkost ®

Jenny Böhme - familienkost.de



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.