

Tortellini Auflauf Tomate-Mozzarella



vegetarisch

kleinkindtauglich

Thermomix

Zutaten für 5 Portionen:

- 800 g Tortellini (2 Packungen, mit Käsefüllung)
- 4 Tomaten (groß)
- 250 g Mozzarella (2 Kugeln)
- 1 Zwiebel (klein)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 1 EL Weizenmehl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 2 EL Tomatenmark
- Basilikum (frisch)

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

So bereitest du den Tortellini Auflauf Tomate-Mozzarella zu:

1. Bring einen Topf mit Salzwasser zum Kochen und lass die Tortellini darin für 2 Minuten ziehen. Gieße sie dann ab und gib sie in eine große Auflaufform.

Tomaten-Sahne-Sauce kochen

2. Nun schälst du die Zwiebel und die Knoblauchzehe und wüffelst beides klein.

3. Nimm dir einen kleinen Topf und schmilz die Butter darin.
4. Dann gibst du die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazu und schwitzt sie goldgelb an.
5. Füge das Tomatenmark hinzu und rühre es unter.
6. Dann stäubst du das Mehl drüber, verrührst es kurz und gießt dann die Gemüsebrühe und Sahne an. Koche die Tomatensauce unter Rühren kurz auf.

Alternativ: Tomaten-Sahnesauce aus dem Thermomix

2. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch, gib sie in den Mixtopf und zerkleinere sie 5 Sekunden lang auf Stufe 5.
3. Schiebe sie mit dem Spatel nach unten. Gib die Butter hinzu und dünste die Zwiebel-Knoblauch-Mischung 2 Minuten bei Varoma auf Stufe 2.
4. Anschließend gibst du das Mehl hinzu und lässt es 2 Minuten auf Stufe 1 und bei 100°C anschwitzen.
5. Nun kommen Gemüsepaste, Tomatenmark und Sahne hinzu und köcheln 5 Minuten auf Stufe 1 bei 90°C.

Gratin fertigstellen

6. Wasche die Tomaten und schneide sie in Würfel.
7. Mische sie unter die Tortellini in der Auflaufform.
8. Dann gießt du die Tomatensauce drüber und rührst vorsichtig um.
9. Schneide den Mozzarella in dünne Scheiben und belege dein Gratin damit.
10. Dann geht es bei 200°C Ober-/Unterhitze für 15-20 Minuten in den Backofen. Dein Tortellini Auflauf Tomate-Mozzarella ist fertig, wenn der Käse gut zerlaufen ist.
11. Serviere ihn mit frischem Basilikum und grobem geriebenen Pfeffer für die Erwachsenen.

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

