Rezept

Tortellinigratin

Ein Rezept von Tortellinigratin, am 29.04.2024

Zutaten

1 Dose	stückige Tomaten (400 g Inhalt)
1 EL	Honig
1	Knoblauchzehe
	Salz
400 g	frische Tortellini (aus dem Kühlregal, mit Käse- oder Gemüsefüllung)
1 Kugel	Mozzarella (125 g)
	Fett für die Form
1 EL	getrocknete ital. Kräuter
1 TL	Speisestärke
2 TL	eingelegte Kapern
	Pfeffer
50 g	geriebener Käse (z. B. Emmentaler oder Pizzakäse)
	Basilikumblättchen zum Garnieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Tomaten mit Kräutern, Honig und Stärke verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen, die Kapern unterrühren und Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Eine Auflaufform (ca. 20 x 20 cm) einfetten. Abwechselnd Tomatensauce, Tortellini und geriebenen Käse einschichten. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und darauf verteilen.

3. Alles im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 18-20 Min. garen, danach im ausgeschalteten Ofen noch 5 Min. ziehen lassen.

4. Den Auflauf auf Teller verteilen und etwas Pfeffer grob darübermahlen. Nach Belieben mit Basilikum garnieren.