

Rezept

# Tortellinigratin

Ein Rezept von Tortellinigratin, am 26.04.2025

## 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.