

Rezept

Tortelloni-Auflauf mit Erbsen und Tomaten

Ein Rezept von Tortelloni-Auflauf mit Erbsen und Tomaten, am 15.12.2025

Zutaten

1	Schalotte	1 TL	Rapsöl
500 ml	passierte Tomaten (aus der Dose)	2 TL	edelsüßes Paprikapulver
	Salz	200 g	TK-Erbsen
500 g	frische Tortellini (aus dem Kühlregal; vegetarische Füllung)	100 g	geriebener Käse (z. B. Gouda oder Emmentaler)
			Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 495 kcal, 19 g F, 27 g EW, 50 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 17 × 23 cm) einfetten. Die Schalotte schälen und fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin bei großer Hitze 2-3 Min. anbraten. Passierte Tomaten, Paprikapulver, ½ TL Salz und TK-Erbsen dazugeben, alles gründlich verrühren und die Herdplatte ausschalten.
2. Die Tortelloni in der Auflaufform verteilen und die Erbsen-Tomaten-Sauce darübergeben. Den Auflauf mit dem geriebenen Käse gleichmäßig bestreuen und im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. überbacken. Herausnehmen und vor dem Servieren kurz abkühlen lassen.