

Rezept

Tortelloni-Auflauf mit Erbsen und Tomaten

Ein Rezept von Tortelloni-Auflauf mit Erbsen und Tomaten, am 25.03.2023

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 Tortellini 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.