

Rezept

## Überbackene Tortellini

Ein Rezept von Überbackene Tortellini, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>225 g</b> TK-Blattspinat	<b>1 TL</b> Butter
Salz	<b>300 g</b> frische Tortellini (aus der Kühltheke, Spinat- oder Käsefüllung)
$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	<b>100 ml</b> Milch
<b>100 g</b> Sahne	<b>1 TL</b> Speisestärke
Pfeffer	Muskatnuss
<b>80 g</b> Fontina (milder italienischer Kuhmilchkäse, ersatzweise Mozzarella)	ofenfester Form

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

### Zubereitung

1. Den Spinat rechtzeitig auftauen lassen. Die Form mit der Butter ausstreichen.
2. In einem Topf 3 l Wasser aufkochen lassen, 3 TL Salz und die Tortellini hineingeben, einmal umrühren und die Nudeln nach Packungsangabe in 2 - 4 Min. bissfest kochen. Die Tortellini mit einem Schaumlöffel herausheben, jeweils kurz abtropfen lassen und in die Form geben.
3. Die Zitronenhälfte heiß abwaschen und abtrocknen,  $\frac{1}{2}$  TL Schale auf der Küchenreibe fein abreiben, 2 EL Saft auspressen. Die Speisestärke in einer Tasse mit 2 EL Milch verrühren.
4. Die übrige Milch mit der Sahne in einem Topf aufkochen lassen. Die Stärkemischung mit dem Schneebesen einrühren und die Sauce in ca. 1 Min. unter Rühren sämig einkochen lassen. Sauce vom Herd nehmen. Zitronensaft und -schale unterrühren. 1 kräftige Prise Muskat dazureiben und alles mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Den Spinat ausdrücken und auf den Tortellini verteilen, leicht salzen und pfeffern. Zitronensauce darübergeben. Den Käse klein würfeln und darüberstreuen. Die Tortellini im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen und die Oberfläche leicht gebräunt ist.