



Tortellini-Auflauf

Description

ZUTATEN

250g Tortellini
1 Mozzarella-Kugel
125 g Cherry-Tomaten
250 g Kochsahne
3 TL Tomatenpesto
2 Knoblauchzehen
1 TL PaprikagewÄ¼rz
Salz und Pfeffer
Basilikum als Deko

default watermark

ANLEITUNG

Den Mozzarella in Scheiben schneiden.

Die Tomaten waschen und halbieren.

Die Knoblauchzehen hacken oder pressen.

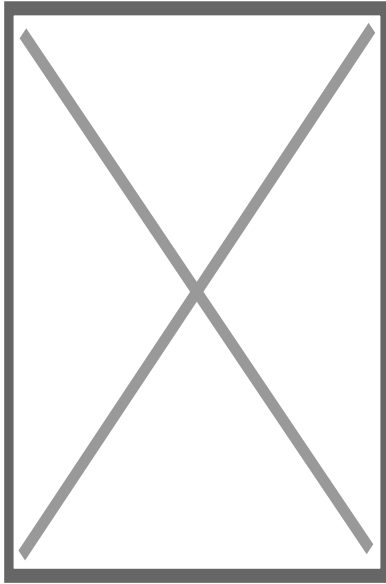
In eine Auflaufform die Kochsahne mit Tomaten-Pesto, Knoblauch und GewÄ¼rzen verrÄ¼hren.

Die Tortellini in der Auflaufform verteilen.

ZusÄ¼tzlich werden die Mozzarella-Scheiben und die TomatenstÄ¼cke in der Auflaufform platziert.

Den Auflauf fÄ¼r 15 Minuten bei 200 Å°C (Umluft) backen.

Nach Ablauf der Zeit aus dem Ofen nehmen und mit BasilikumblÄ¼ttern garnieren. Fertig ist der Tortellini-Auflauf!



Category

1. Vegetarisch

Date Created

Januar 22, 2022

Author

jeanny

default watermark