

# Tortellini-Auflauf mit Tomaten und Mozzarella

## Für 4 Portionen:

500 g frische Tortellini	400 ml passierte Tomaten	2 mittelgroße Tomaten
1 Knoblauchzehe	150 g Mozzarella	100 ml Sahne
2 EL Olivenöl	1 TL getrock. Oregano	Salz, Pfeffer
Basilikum		

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Tortellini nach Packungsanweisung in leicht gesalzenem Wasser kurz vorgaren, abgießen und beiseitestellen.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen und den gehackten Knoblauch kurz anbraten. Passierte Tomaten und Sahne hinzufügen, mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken und kurz köcheln lassen.

Die Tortellini in eine Auflaufform geben und mit der Tomatensauce übergießen. Die Tomatenscheiben darauf verteilen und die Mozzarellascheiben gleichmäßig darüberlegen.

Die Auflaufform in den vorgeheizten Ofen stellen und für 15-20 Minuten backen, bis der Mozzarella geschmolzen und leicht goldbraun ist.

Den Tortellini-Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit frischem Basilikum garnieren und warm servieren.

## Tipps:

Gemüse wie Zucchini, Paprika oder Spinat in die Auflaufform geben.

Geriebenen Parmesan oder Gouda hinzufügen.

NN am 27. März 2025