

Tortelliniauflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Packungen frische Tortellini, 6 mittelgroße Tomaten, 2 Päckchen Mozzarella, 4 Becher Sahne, 2 Päckchen Maggi-Fix für Spaghetti Napoli, Basilikum, Salz, Pfeffer, Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180°C vorheizen.

Tomaten waschen und würfeln. Gewürfelte Tomaten mit reichlich Basilikum, etwas Salz und Pfeffer, sowie Olivenöl nach Geschmack würzen. Das Ganze etwa eine viertel Stunde ziehen lassen. Während dessen die Tortellini in reichlich gesalzenem Wasser etwa 2-3 Minuten vorgaren.

Die Hälfte des Mozzarella in kleine Würfel schneiden, die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden.

Die Sahne erst zum Schluß mit dem Maggi-Fix mischen, da die Soße sonst zu dickflüssig wird.

Die Zubereitung:

Die vorgegarten Tortellini in eine kleine Auflaufform geben und mit dem gewürfelten Mozzarella mischen. Die Tomaten gleichmäßig über die Tortellini verteilen. Die Sahnesoße darüber geben. Zum Schluß mit den Mozzarellascheiben belegen. Den Auflauf etwa 15- 20 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen garen. Guten Appetit!