

Tortellinauflauf mit Tomate und Mozzarella



Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Tortellini
- 2 Mozzarella
- 250 ml süße Sahne
- 1 Pck. passierte Tomaten
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebeln
- Salz und Pfeffer
- 1 Pck. Gratinkäse

Zubereitung:

Die Tortellini bissfest kochen.

Tomaten, Zwiebeln und einen Mozzarella in kleine Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Die gekochten Tortellini dazu geben. Die passierten Tomaten mit der Sahne in einem Gefäß vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend alles miteinander vermischen und in der Form verteilen.

Den zweiten Mozzarella in Scheiben auf den Auflauf legen und den Gratinkäse darüber streuen.

Den Auflauf 30 Minuten bei 200°C (Ober-und Unterhitze) backen.