

Tortellini al forno

Dieses Tortellini al forno Rezept bringt italienisches Ofenglück direkt auf deinen Tisch. Mit Tortellini aus dem Kühlregal, einfach, herzhaft und unglaublich schmackhaft.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

600 g	Tortellini (aus dem Kühlregal)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Tomatenmark
1 Dose	Tomaten gewürfelt (400 g)
200 g	Schlagobers
1 Handvoll	Basilikum frisch
3 Zweige	Oregano
	Salz und Pfeffer
125 g	Käse (oder Mozzarella)
2 EL	Olivenöl extra vergine

Zubereitung

1. Für die **Tortellini al forno** den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und in fein zerschneiden. Das [Olivenöl](#) in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Tomatenmark kurz mitrösten, damit es sein volles Aroma entfaltet. Die Dosentomaten und das Schlagobers hinzufügen. Frische Kräuter waschen, die Blätter abzupfen, zerkleinern und zur Sauce geben. Alternativ können auch getrocknete Kräuter verwendet werden. Die Sauce etwa 5 Minuten sanft köcheln lassen und anschließend mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

3. Tortellini deiner Wahl, zum Beispiel mit Ricotta, Schinken oder Fleischfüllung in eine Auflaufform geben und die fertige Tomatensauce darüber verteilen. Mit reichlich geriebenem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun geschmolzen ist.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechteckig
Backform, Lasagneform



[hier bestellen](#)



Tipp

Tortellini al Forno mit frischem Basilikum und Oregano garnieren und direkt heiß servieren. Dazu passt ein grüner Salat oder knuspriges Ciabatta.