

Tortellini überbacken mit Käse Tomaten Sauce

Wenn es schnell gehen muss, sind die Tortellini überbacken mit Käse Tomaten Sauce genau das richtige.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

750 g	Tortellini aus dem Kühlregal (mit Ricotta Füllung)
2 Stk.	Zwiebeln
2 Stk.	Knoblauchzehen
500 g	Tomaten (passierte)
1 EL	Tomatenmark
50 g	geriebener Emmentaler
200 g	Parmesan gerieben
2 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Oregano

Zubereitung

1. Die **Tortellini überbacken mit Käse Tomaten Sauce** ist ein leckeres schnell zubereitetes Gericht. Die Tortellini mit Ricotta Füllung laut Packungsanweisung kochen, abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben.
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die fein gehackten Zwiebeln glasig rösten. Knoblauch pressen spät hinzugeben und nur kurz rösten damit er nicht anbrennt und bitter wird. Passierte Tomaten, Tomatenmark und den geriebenen Emmentaler Käse dazugeben. Das Ganze bei niedriger Hitze leicht köcheln bis der Emmentaler geschmolzen ist. Die Tomaten Käse Sauce mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
3. Sauce über die Tortellini schütten und mit dem geriebenen Parmesan bedecken. Bei 180C° im vorgeheizten Backofen zirka 20 Minuten überbacken bis die Käsekruste eine goldbraune Farbe hat.

Tipp

Auch verfeinert mit dünne Schinken Streifen schmecken die überbackenen Tortellini hervorragend. Dazu einen frischen grünen Blattsalat servieren.