

## 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.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
500 g	<a href="#">Tomaten</a> (passierte)
1 EL	Tomatenmark
50 g	geriebener Emmentaler
200 g	Parmesan gerieben
2 EL	Olivenöl
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
	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.