Pomito

Tortellini Auflauf mit Spinat

Vorbereitungszeit: 40 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Frisch gehacktes Basilikum: 1 Hand
- Frische Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung oder Lieblingstortellini*: 400 gr
- Gefrorener Spinat: 200 gr
- Knoblauchzehen: 2
- Mozzarella: 150 gr
- Olivenöl: 2 EL
- Oregano, getrocknet: 1⁄2 TL
- Pecorino, frisch gerieben: 100 gr
- Pomíto Tomatenfruchtfleisch Feine Stückchen: 300 gr
- Rote Zwiebel: 1
- Tomatenmark: 1 EL

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 500 gr

Vorbereitung

1. Für die Tomatensauce, Zwiebel sowie Knoblauch abziehen und klein würfeln.
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel glasig braten.
3. Spinat sowie Tomatenmark zugeben und solange mitbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
4. Mit Tomatenfruchtfleisch ablöschen und mit passierten Tomaten aufgießen.
5. Basilikum und Oregano in die Sauce geben. Alles auf mittlerer Flamme für ca. 15 Minuten köcheln lassen.
6. Backofen auf 190 Grad Heißluft vorheizen.
7. Tortellini in eine ofenfeste Auflaufform geben und mit der heißen Tomatensauce übergießen.
8. Mozzarella mit den Fingern in Stücke zupfen und auf den Tortellini verteilen.
9. Abschließend mit frisch geriebenem Pecorino bestreuen und für ca. 15-20 Minuten überbacken.

** Wer getrocknete Tortellini verwendet sollte diese 4-5 Minuten in Salzwasser vorgaren.*