

Tortellini mit Thunfisch in Pesto Sahnesauce aus der runden Stoneware von Pampered Chef®



Abbildung I zubereitet in der runden Stoneware von Pamperedchef - Rezeptidee von Susanne Altschuh

Zutaten:

400g frische Tortellini aus dem Kühlregal
1 Rote Zwiebel
1 Dose Thunfisch abgetropft
7-10 milde Peperoni aus dem Glas
1 Päckchen Mini Mozzarella
1 Glas 190g Pesto alla Calabrese
500ml Cremefine zum Kochen oder Sahne
Salz, Pfeffer, Knoblauch Gewürz und Arrabiata Gewürz

Zubereitung:

Die Tortellini in eine Schüssel geben.
Die Rote Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.
Thunfisch mit einer Gabel auseinander rupfen.
Die Peperoni in kleine Stücke schneiden.
Und die Mozzarella Kugeln halbieren.
Diese Zutaten zu den Tortellini in die Schüssel geben und alles gut vermischen.

Nun alles in die Runde Stoneware füllen.

Die Sahne und das Glas Pesto in die Nixe geben und verrühren und mit den Gewürzen pikant abschmecken.
Die Sauce über die Nudeln gießen nochmals kurz verrühren und mit geriebenem Käse bestreuen.
Das Ganze in den vorgeheizten Backofen bei 220°C/Ober-/Unterhitze/Rost auf der untersten Schiene 45 Minuten garen.

Bitte auf Augenkontakt bleiben, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis!

Viel Spaß beim Nachmachen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

www.martinaziehlmitpamperedchef.de

www.ziehl.shop-pamperedchef.de

www.martinaziehl.de