

Tortellini Auflauf aus der Pampered Chef Ofenhexe



Zutaten:

800g Tortellini (frisch aus dem Kühlregal)
1 Glas geschnittene Champions (in einem Sieb abtropfen lassen)
3 kleine rote Zwiebeln halbiert und in feine Streifen schneiden
100g getrocknete Tomaten ebenfalls in Streifen schneiden
1 Becher Mini Mozzarella (den Saft abschütten)
Alles in eine große Schüssel füllen vermischen und in die große Ofenhexe geben.

Sauce:

500 ml Sahne (Rama Cremefine zum kochen)
3 EL Ajvar mild
1 Glas Pesto Rustico von Barilla, Sorte getrocknete Tomaten
2 TL Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
Knoblauchgewürz
Alles in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren und mit den Gewürzen pikant abschmecken.

Raclette Käse

Die Sauce über die Tortellini gießen mit ein paar Scheiben Raclette Käse belegen und im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad/Rost/Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene 45 Minuten garen.

Liebe Grüße

Martina Ziehl

Martina Ziehl mit Pampered Chef präsentiert Kunden-Rezepte – heute von Susanne

Hier geht's zu meinem Onlineshop - ziehl.shop-pamperedchef.de