



TORTELLINI MIT GARNELEN AUS DER OFENHEXE

ZUTATEN

- 400 g Party Garnelen
- 800 g Tortelloni (gefüllt mit Tomaten, Mozzarella)
- 150 g getrocknete Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Butter
- 300 g Sahne
- 300 g Milch 1,5 %
- 20 g gelbe Curry Paste
- 1 TL Ciliflocken
- 2 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 TL Gemüsebrühe
- 1 EL Petersilie
- 120 g Schmand
- 150 g geriebenen Käse zum überbacken

ZUBEREITUNG

- Die getrockneten Tomaten etwas kleiner schneiden und mit den Tortelloni und den Garnelen in eine Schüssel geben.
- Vermischen und in die Große Ofenhexe geben.
- Knoblauch und Zwiebeln in den Mixtopf geben und 5 Sekunde/Stufe 5 zerkleinern.
- Mit dem Spatel nach unten schieben.
- Die Butter dazugeben und 2 Minuten/100°/ Stufe 1 dünsten.
- Restliche Zutaten für die Soße zugeben und 6 Minuten/90°/ Stufe 2 aufkochen. Eventuell nochmals abschmecken und über die Nudeln gießen.
- Mit dem geriebenen Käse bestreuen und das ganze im vorgeheizten Backofen bei 220° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene 45 Minuten garen.
- Wer es nicht so scharf mag nimmt etwas weniger Ciliflocken.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: ziehl.shop-pamperedchef.de
Zu meinem REZEPT-BLOG bitte hier klicken: martinaziehl.blogspot.de