



Tortellini al forno

Zutaten für 2 Personen

- 250 g Tortellini
- 400 g ORO d'Italia ganze geschälte Tomaten
- ¼ Knollensellerie
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1 TL brauner Zucker
- 1 TL ORO d'Italia Condimento Bianco
- 1 Zucchini
- 250 g Mozzarella
- 150 g Parmesan
- ein paar Zweige Thymian
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer



Verwendete Produkte



Schritt1: Die Vorbereitung

Schälen Sie den Sellerie und die Möhren und würfeln Sie sie fein. Häuten Sie Zwiebeln und Knoblauch und schneiden Sie sie ebenfalls in feine Würfel. Waschen Sie nun den Thymian und tupfen Sie ihn vorsichtig trocken. Hacken Sie ihn dann schön fein. Waschen Sie die Zucchini, entfernen Sie die beiden Enden. Tupfen Sie den Mozzarella mit Küchenkrepp trocken und schneiden Sie ihn in Scheiben. Reiben Sie den Parmesan mit einer Küchenreibe.

Schritt 2: Die Tortellini vorkochen

Ob Sie die Tortellini selber machen oder fertige Tortellini verwenden – für den Auflauf kochen Sie die Tortellini auf jeden Fall vor. Dafür füllen Sie einen großen Topf mit Wasser, geben etwas Salz hinzu und bringen das Wasser zum Kochen. Nun geben Sie die Tortellini in den Topf und garen sie im sprudelnden Wasser für 3 bis 4 Minuten. Die Tortellini sind fertig, wenn Sie an der Oberfläche schwimmen.

Gießen Sie die Tortellini nun durch ein großes Küchensieb ab und geben Sie einen Esslöffel Olivenöl darüber – so kleben die Tortellini nicht aneinander, während Sie die übrigen Zutaten weiter vorbereiten.



Schritt 3: Die Tomatensauce zubereiten

Für die Tomatensauce bereiten Sie eine Saucenbasis aus Sellerie, Zwiebeln und Möhren zu. In der italienischen Küche ist das besser bekannt unter dem Namen Soffritto. Zum Ablöschen können Sie Weißwein oder einen Schuss ORO d'Italia Condimento Bianco nehmen. Zum Soffritto geben Sie dann etwas Meersalz, frisch gemahlene Pfeffer und einen Teelöffel Thymian. Danach geben Sie die ORO d'Italia ganze geschälte Tomaten und einen Teelöffel braunen Zucker dazu und lassen die Sauce eine Weile köcheln.

Schritt 4: Die Zucchini grillen

Die Zucchini schneiden Sie nun mit einem Sparschäler (Gemüseschäler) der Länge nach in dünne Streifen. Salzen und pfeffern Sie die Zucchini-Streifen und grillen Sie sie im Backofen an. Die geschmacklich eher milden Zucchini erhalten so ein schönes Grill-Aroma. Legen Sie einige Streifen für die Dekoration zur Seite.

Schritt 5: Den Auflauf in die Form schichten und backen

Nun schichten Sie Tortellini, Zucchini-Streifen und die Tomatensauce in eine gefettete Auflaufform. Zum Schluss legen Sie die Mozzarella-Scheiben auf den Auflauf. Backen Sie den Auflauf etwa 30 Minuten bei 190 °C, bis der Käse schön zerlaufen ist. Kurz bevor Sie den Auflauf aus dem Ofen nehmen, geben Sie noch den geriebenen Parmesan darüber und lassen ihn ein paar Minuten gratinieren. Nehmen Sie den Auflauf aus dem Ofen und stellen Sie ihn auf einen feuerfesten Untersetzer. Lassen Sie ihn hier für ein paar Minuten ruhen, bevor Sie ihn portionieren.

Schritt 6: Das Finale

Mit einem großen Löffel geben Sie eine Portion der Tortellini al forno auf den Teller. Garnieren Sie sie mit einem Streifen gegrillter Zucchini und einigen Blättern Basilikum.