



Tortellini Auflauf mit Kirschtomaten und Spinat

schnell, einfach und unwiderstehlich

 Leicht  3 Portionen  35 min.



Cremitig, aromatisch und mit herrlich geschmolzenem Käse – dieser Tortellini-Auflauf bringt alle an einen Tisch. Inspiriert von klassischer Pasta al forno und verfeinert mit italienischer Tomatensauce wird daraus ein unkompliziertes Ofengericht, das nach mehr schmeckt. Ideal für den Feierabend, gemütliche Runden oder wenn's einfach mal schnell gehen soll – sättigend, familientauglich und richtig lecker.

Zutaten

800 g Tortellini aus dem Kühlregal

1 Dose ORO di Parma Feinstes

Tomatenfruchtfleisch „Polpa Fine“

400 g Sahne

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

250 g Kirschtomaten

80 g Baby Blattspinat

125 g Mini Mozzarella

150 g geriebener Käse

Salz und Pfeffer

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Zwiebel, Knoblauch, Kirschtomaten, Mini-Mozzarella, ORO di Parma Feinstes Tomatenfruchtfleisch, Sahne, Baby-Spinat, Tortellini, Salz und Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch sehr fein würfeln. Kirschtomaten und Mini-Mozzarella halbieren. In eine große Auflaufform das Tomatenfruchtfleisch und die Sahne geben, gut verrühren und anschließend Zwiebelwürfel, Knoblauch, halbierte Kirschtomaten, Baby-Spinat, Tortellini sowie Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles vorsichtig vermengen.

Schritt 2: Die Zubereitung

Zutaten: Geriebener Käse, Mini-Mozzarella

Den Auflauf gleichmäßig mit dem geriebenen Käse und den halbierten Mini-Mozzarella-Kugeln bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25–35 Minuten goldbraun backen.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:

www.rodiparma.de/italienische-rezepte