

## Tortelliniauflauf mit würziger Tomaten-Spinat-Sauce

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



Besonders lecker schmeckt's, wenn du die Tortellini selbst machst. Pasta-Profi Farina zeigt dir, wie einfach es geht.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Auflaufform einfetten.

- 2 -

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Spinat waschen und abtropfen lassen.

- 3 -

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel 3-4 Minuten anbraten. Knoblauch dazugeben und 2 Minuten mitbraten. Spinat hinzufügen und unter Rühren 3-4 Minuten braten, bis er leicht zusammenfällt. Passierte Tomaten, gehackte Tomaten, Oregano, getrockneten und frischen Basilikum dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Tomatensauce, Tortellini und Mozzarella abwechselnd übereinander schichten, mit Mozzarella enden. Parmesan reiben und auf dem Mozzarella verteilen.

- 5 -

Auflaufform mit Alufolie bedecken und im heißen Ofen 30 Minuten backen. Alufolie entfernen und Lasagne 10 Minuten backen.

### Zutaten für 6 Portionen

2 Esslöffel Olivenöl  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
1 kg frischer Spinat  
800 ml passierte Tomaten  
400 g gehackte Tomaten  
1 Teelöffel Oregano  
1 Teelöffel getrockneter Basilikum  
10 g frischer Basilikum  
500 g frische Tortellini  
100 g Mozzarella, gerieben  
50 g Parmesan  
Salz, Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Auflaufform (20 x 33 cm)

Tortellini, Spinat, Tomaten, Mozzarella...hmm! Dieser Tortelliniauflauf ist ganz easy gemacht und wird dank köstlicher Zutaten von allen geliebt. Großer Pluspunkt: Das italienische Gratin lässt sich ohne Probleme einfrieren und wieder auftauen - schnelles Seelenfutter für einen Sofaabend!