



TORTELLINI MIT TOMATEN VOM BLECH

ZUBEREITUNG:

- ZUTATEN FÜR 3
PERSONEN :**
- 2 Pck. Tortellini aus dem Kühlregal
 - 250 g Cocktailtomaten
 - 200 ml passierte Tomaten mit Knoblauch und Zwiebeln gewürzt (zb. Tomate frito von Aldi)
 - 50 g geriebener Parmesam
 - 1 EL Pasta Allrounder von Just Spices
 - 2 EL Olivenöl
 - 1 Pck. Pinienkerne
 - 1 Bund Rucola
 - 1 Kugel Mozzarella
 - Crema di Balsamico
1. Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
 2. Tortellini auf dem großen Ofenzauberer verteilen
 3. Cocktailtomaten halbieren und darüber geben.
 4. Die passierten Tomaten mit dem Gewürz, dem Olivenöl und der Hälfte vom Parmesan verrühren.
 5. Die Mischung über die Tortellini geben und alles gut vermengen.
 6. Den restlichen Parmesan darüber streuen und im Backofen 20 Minuten garen.
 7. In der Zwischenzeit die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten, Mozzarella in Würfel schneiden
 8. Tortellini aus dem Ofen nehmen. Rucola, Mozzarella und Pinienkerne darüber verteilen und mit Crema di Balsamico toppen.

