

Überbackene Tortellini mit Tomaten-Sauce

Zutaten für ca. 3 Portionen

400 g	Tortellini
400 g	passierte Tomaten
40 g	Emmentaler oder Gouda, gerieben für die Sauce
120 g	Emmentaler oder Gouda zum Überbacken
1 Zehe	Knoblauch
½	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
	Oregano

Zubereitung

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch pressen und mit den Zwiebeln hinzugeben und alles kurz anschwitzen lassen.

Passierte Tomaten, 400 g, dazugeben und leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Die Tortellini kochen und abtropfen lassen.

Tortellini in eine gefettete Auflaufform füllen, Sauce darüber geben und mit dem Gouda/Emmentaler, 120 g, bedecken.

Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 200 °C ca. 15-20 Minuten überbacken bis der Käse die gewünschte Tönung erreicht hat.