

Tortellini al forno aus dem Thermomix®



© Tortellini al forno - Rezepte mit Herz



45 Min.



leicht



4 Portionen

Ttypisches Pasta-Gericht der italienischen Küche.

Al Forno - ein super leckerer Klassiker aus der italienischen Küche gibt es hier mit Tortellini aus dem Kühlregal!

Das Rezept ist auch in unsere Rezeptsammlung **Preiswerte Woche** gerutscht. Dort findet ihr viele weitere Rezept-Ideen und Tipps für cleveres mixen und sparen - schaut am besten gleich mal rein! Dort findet ihr viele weitere schnelle & preiswerte Rezepte für jeden Tag - maximal 2,50 € pro Portion!



Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>		1 EL + 15 g Olivenöl
<input type="checkbox"/>	200 g	Rinderhackfleisch
<input type="checkbox"/>	20 g	Parmesan
<input type="checkbox"/>	125 g	Käse zum Überbacken (z.B. Gouda)
<input type="checkbox"/>	1	Knoblauchzehe
<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	250 g	Kirschtomaten
<input type="checkbox"/>	20 g	Tomatenmark
<input type="checkbox"/>	200 g	Kochsahne (15% Fett)
<input type="checkbox"/>	100 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1 TL	getrockneter Oregano
<input type="checkbox"/>	1 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zucker
<input type="checkbox"/>	400 g	Tortellini aus dem Kühlregal
<input type="checkbox"/>	100 g	Kochschinken in Scheiben
<input type="checkbox"/>	100 g	TK-Erbsen

Zubereitung

1. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch darin krümelig anbraten. Inzwischen Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern, umfüllen. Käse zum Überbacken in groben Stücken in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern, umfüllen. Mixtopf spülen und abtrocknen.
2. Knoblauch und Zwiebel abziehen, in groben Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, herunterschieben, 15 g Öl hinzufügen und 3 Min./Varoma/Stufe 1 andünsten.
3. Tomaten waschen und grob schneiden. Tomaten, Tomatenmark, Kochsahne, Wasser, Oregano, Salz, Zucker und Hack in den Mixtopf zugeben und 30 Min./100°C/Linkslauf/Stufe 1 kochen.
4. Backofen auf 200°C (180° C Umluft) vorheizen. Tortellini ungegart in einer passenden Auflaufform verteilen. Schinken in 0,5 cm breite Streifen schneiden und zusammen mit gefrorenen Erbsen und Parmesan unter die Sauce rühren. Sauce über die Tortellini gießen, mit Käse bestreuen und im heißen Ofen 25-30 Min. überbacken.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 725 kcal - 41 g E - 41 g F - 49 g KH