

Tortellini-Gratin

Vorbereitungszeit: 40 Minuten } 1¼ Stunden
Zubereitungszeit: 35 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Zwiebel	St.	1	1½
Olivensöl	TL	1	1½
Blattspinat, tiefgekühlt	g	600	900
Wasser	ml	125	190
Tortellini, frisch, vakuumverpackt ¹	g	500	750
Tomaten	g	250	375
Mozzarella	g	300	450
Crème fraîche	EL	4	6
Pfeffer, Salz			
Basilikum, getrocknet			

VORBEREITEN:

1. Zwiebeln fein würfeln.
2. Tortellini nach Vorschrift kochen.
3. Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
4. Mozzarella in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

¹ Ersatzweise trockene Tortellini

ZUBEREITUNG:

1. Öl in einen Topf geben. Zwiebel den unaufgetauten Spinat und das Wasser zufügen. Spinat nach Vorschrift garen.
2. Spinat ausdrücken, mit Pfeffer, Salz und Basilikum mischen. Crème fraîche unterrühren.
3. Spinat in eine Auflaufform füllen. Tomatenscheiben darauf verteilen. Mit Salz Pfeffer und etwas Basilikum bestreuen.
4. Tortellini auf den Tomaten verteilen und die Mozzarella-scheiben darauf legen.
5. Im Ofen überbacken.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Baguette für die Sauce / leichter Rotwein

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	225		15