

Tortellini Auflauf mit Spinat

Zutaten:

500 g Tortellini
300 g Spinat
250 g Ricotta
100 g Schmand
400 g passierte Tomaten / evtl stückige Tomaten
1 El Tomatenmark
125 g Mozzarella
30 g Parmesan, frisch gerieben
2 El Oregano-Blätter
30 Blätter Basilikum
Salz, Pfeffer

Kochzeit: ca. 30 Minuten



1. Den Spinat aus dem Kühlfach nehmen und auftauen.
2. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und eine Auflaufform einfetten.
3. Den Ricotta mit dem Schmand cremig verrühren. Und den Mozzarella in kleine Würfel schneiden.
4. Die passierten Tomaten, das Tomatenmark und die Basilikum-Blätter in eine Schale geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Nun ein Drittel der Tortellini in die Auflaufform geben. Darauf ein Drittel des Spinates dazu geben.
6. Nun ein Drittel der Schmandmasse und eine Hälfte der Tomatenasse darauf geben.
7. Für die zweite Schicht die Reihenfolge wiederholen.
8. Die dritte Schicht besteht aus dem Rest Tortellini, dem Rest Spinat und dem Rest Schmand.
9. Als letztes den Mozzarella und den Parmesan sowie die Oregano-Blätter darüber streuen und für ca. 30 Minuten in den Ofen stellen.

Guten Appetit!