Tortellini al forno

Tortellini al forno – köstlicher italienischer Tortellini-Auflauf

Leicht | 2 Portionen | 60 min.



Tortellini sind schon ein Genuss an sich – doch Tortellini als Auflauf ist nicht zu toppen. Für dieses Rezept kannst du selbst gemachte Tortellini oder fertige aus dem Kühlregal verwenden. Bei der Füllung wählst du, was dir am besten schmeckt: sei es Hackfleisch oder Spinat-Ricotta. Mit frischem Gemüse und ORO di Parma ganzen geschälten Tomaten machst du aus den Tortellini einen köstlichen Auflauf. Und das Rezept eignet sich auch hervorragend, falls du von deiner Pastaparty noch Tortellini übrig hast.

Zutaten

250 g Tortellini

400 g ORO di Parma ganze geschälte Tomaten

¼ Knollensellerie

2 Zehen Knoblauch

1 Zwiebel

2 Möhren

1 TL brauner Zucker

1 TL Condimento Bianco oder Weißwein

1 Zucchini

250 g Mozzarella

150 g Parmesan*

ein paar Zweige Thymian

Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

---

*Bestimmte Käsesorten (z.B. Parmesan) werden aus tierischem Lab hergestellt und sind daher nicht für vegetarische Gerichte geeignet.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Schäle Sellerie, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch und würfle sie fein. Thymian und Zucchini waschen – den Thymian vorsichtig trocken tupfen und schön fein hacken. Entferne dann die Enden von der Zucchini. Tupfe den Mozzarella mit Küchenkrepp trocken und schneide ihn in Scheiben. Reibe den Parmesan mit einer Küchenreibe.

Schritt 2: Die Tortellini

Du kannst die Tortellini selber machen oder fertige Tortellini verwenden. Fülle einen großen Topf mit Wasser, gib etwas Salz hinzu und bringe das Wasser zum Kochen. Nun gibst du die Tortellini in den Topf und garst sie im sprudelnden Wasser für 3 bis 4 Minuten. Die Tortellini sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Gieße sie dann durch ein großes Küchensieb ab und gib einen Esslöffel Olivenöl darüber – so kleben die Tortellini nicht aneinander, während du die übrigen Zutaten weiter vorbereitest.

Schritt 3: Die Tomatensauce

Für die Tomatensauce bereitest du eine Saucenbasis aus Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und Möhren zu. Dünste das Gemüse in etwas Olivenöl an. Zum Ablöschen kannst du Weißwein oder einen Schuss Condimento-Bianco-Essig nehmen. Zum Soffritto gibst du dann etwas Meersalz, frisch gemahlenen Pfeffer und einen Teelöffel Thymian. Danach kommen auch die ORO di Parma ganze geschälte Tomaten und ein Teelöffel brauner Zucker dazu. Lass die Sauce eine Weile köcheln.

Schritt 4: Die Zucchini grillen

Schneide nun die Zucchini mit einem Sparschäler (Gemüseschäler) der Länge nach in dünne Streifen. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz im Backofen grillen. Die geschmacklich eher milden Zucchini erhalten so ein schönes Aroma. Lege einige der Streifen für die Dekoration zur Seite.

Schritt 5: Der Auflauf

Nun schichtest du Tortellini, Zucchini-Streifen und die Tomatensauce in eine gefettete Auflaufform. Zum Schluss die

Mozzarellascheiben auf dem Auflauf verteilen und für etwa 30 Minuten bei 190 °C backen, bis der Käse schön zerlaufen ist. Kurz bevor du den Auflauf aus dem Ofen nimmst, gibst du noch den geriebenen Parmesan darüber und lässt ihn ein paar Minuten gratinieren. Nimm den Auflauf aus dem Ofen und stelle ihn auf einen feuerfesten Untersetzer. Lass die Tortellini al forno für ein paar Minuten ruhen, bevor du servierst.

Schritt 6: Das Finale

Verteile die Tortellini al forno auf Tellern. Garniere sie mit einem Streifen gegrillter Zucchini und einigen Blättern Basilikum. Buon Appetito!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte