

Überbackene Tortellini bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 mittelgroße rote Paprikaschote, 1 mittelgroße gelbe Paprikaschote, 1 mittelgroße grüne Paprikaschote, 500 gr frische Tortellini (Kühlregal), 2 Beutel Soßen-Zubereitung für Napolisoße, 200 gr geriebener Gouda.

Die Zubereitung:

Paprika waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Paprika und Tortellini in reichlich kochendem Salzwasser 1-2 Minuten garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Soßenzubereitung in 800 ml kaltes Wasser einrühren, unter Rühren zum Kochen bringen. Die Soße evtl. mit frischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Eine ofenfeste Form fetten, die Tortellini und den Paprika einfüllen und die Soße gleichmäßig darüber verteilen. Den geriebenen Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 15 Minuten backen.