



Tortelloni-Auflauf mit Parmaschinken

Mit frischen Kirschtomaten und Rosmarin.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Soße:

1 Schalotte
etwa 3 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
400 g stückige Tomaten
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Cayennepfeffer
Zucker

Zutaten:

500 g frische Tortelloni
Salz
300 g Kirschtomaten
70 g Parmaschinken
100 g geriebener Mozzarella

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Soße:

Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Rosmarin waschen, hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotte darin andünsten. Rosmarin hinzufügen und kurz mitrösten. Crème fraîche mit Gustin verrühren, mit Tomatenstücken in den Topf geben. Mit den Gewürzen abschmecken. Etwa 2/3 der Soße in eine Quiche- oder Auflaufform geben.



3 Zubereiten:

Tortelloni nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen, auf die Soße geben. Kirschtomaten waschen, quer halbieren. Parmaschinken in Streifen schneiden. Tomaten und Schinken auf die Tortelloni geben. Restliche Soße darüber verteilen und mit Mozzarella bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die frischen Tortelloni gibt es mit verschiedenen Füllungen.

