

TORTELLONI AL FORNO



ÜBERSICHT

- Dauer: 40 Minuten
- Menge: 2 Portionen
- Schwierigkeit: easy

ZUTATEN

- ca. 500g Tortelloni (Ricotta-Spinat-Füllung)
- 300ml passierte Tomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 1 gehäufter EL Mehl
- 150ml Milch
- 1 Kugel Mozzarella
- Olivenöl
- frische Basilikumblätter
- Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

In einem kleinen Topf die sehr fein gehackte Zwiebel in etwas Olivenöl andünsten. Knoblauch dazu pressen und alles glasig anschwitzen. Die passierten Tomaten dazugeben, mit ein paar Basilikumblätter, einer ordentlichen Prise Salz und Pfeffer würzen. (Tipp: italienische Kräutermischung passt auch wunderbar dazu!)

Die Sauce kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. In einem weiteren kleinen Topf die Butter zergehen lassen, Mehl hinzugeben und alles gut vermischen. Mit der Milch aufgießen und unter ständigem Rühren eine Bechâmel kochen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen und dann ebenfalls vom Herd nehmen.

In eine mittelgroße Auflaufform die Pasta verteilen. Tomatensauce darüber geben, so dass alle Nudel damit bedeckt sind, danach die Bechâmel darüber tröpfeln. Zuletzt eine Kugel Mozzarella einfach mit den Fingern darüber verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Ober- und Unterhitze) eher im oberen Drittel für 25-35 Minuten goldbraun backen.

