



## RUCKZUCK TORTELLINI AUFLAUF AUS DER RECHTECKIGEN OFENHEXE

- Nach einem Rezept von Susanne Altschuh.

### ZUTATEN

- 800 g Frische Tortellini aus dem Kühlregal
- 4-5 große Tomaten
- 2 Dosen Tomaten in Stücke
- 200 g Sahne
- 150 g geriebenen Käsez.B. Emmenthaler
- 2-3 TL itl. Kräutermischung
- Salz, Pfeffer und diverse andere Gewürze

### ZUBEREITUNG

- Die Tomaten in Scheiben schneiden, in die Rechteckige Ofenhexe legen und dann die Tortellini dazugeben.
- Die Dosentomaten in eine Schüssel geben, mit der Sahne verrühren und mit den Gewürzen pikant abschmecken.
- Das Tomatengemisch über die Nudeln gießen mit dem geriebenen Käse bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 40 Minuten garen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: [wenner.shop-pamperedchef.de](https://wenner.shop-pamperedchef.de)

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: [selfmademan84.de](https://selfmademan84.de)