Auflaufrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Tortellini - Gratin

Zutaten:

1000 g frische Käse – Tortellini (Kühlregal)
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
1 Dose Mais
1 Dose Pizzatomaten
150 g kleine Mozzarellakugeln
300 g Schlagsahne
75 g Basilikum – Pesto
3 Stiele Petersilie
3 Stiele Basilikum
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Paprika in kleine Würfel schneiden.
- Den Mais abtropfen lassen.
- Pesto, Tomaten und Sahne zusammen fein pürieren.
- Püree in einem Topf erhitzen.
- Tortellini, Mais und Paprika vermischen.
- Mischung in eine gefettete Auflaufform (Gratinform) geben.
- Die heiße Püreesoße gleichmäßig übergießen.
- Bei 200° C etwa 20 Minuten überbacken.
- Während der Backzeit die Mozzarellakugeln vierteln.
- Blätter der Kräuter abzupfen und klein hacken.
- Mozzarellastücke mit Kräuterhack vermischen.
- Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Mischung auf dem Gratin verteilen.