



Tortellini-Auflauf



4-6 Portionen



40 Minuten

ZUTATEN

500g Tortellini

1 Pck. passierte Tomaten

100g TK-Rahmspinat

ca. 100ml Wasser

100g geriebener Mozzarella

ANMERKUNG

Man kann auch halbierte Cherrytomaten auf dem Spinat verteilen und mit überbacken

ZUBEREITUNG

1. Passierte Tomaten in den Omnia geben. Wir nutzen die beschichtete Maxiform, es geht aber bestimmt auch mit anderen Varianten.
2. Tortellini auf den Tomaten verteilen und mit etwas Wasser übergießen damit sie nicht zu trocken werden. Miteinander kurz vermengen.
3. Nun den Tiefkühl-Rahmspinat drauf verteilen. Wir nutzen portionierbaren Spinat. Dadurch, dass der Spinat und die Tortellini gewürzt sind, verzichten wir auf weitere Gewürze.
4. Zum Schluss den geriebenen Mozzarella hinzufügen.
5. Omnia zunächst 5 Minuten auf höchster Stufe erhitzen, dann den Auflauf weitere 20-25 Minuten garen.

