

Tortellini-Spinat Auflauf mit Tomaten

Zutaten für 4 Portionen:

- 200 ml Sahne
- 250 g Tomaten (in Stücken)
- Paprikapulver
- Pfeffer
- Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 400 g Tortellini
- 125 ml Mini-Tomaten
- 250 g Blattspinat (oder Rahmspinat)
- 125 g Mozzarella
- 100 g geriebener Käse



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Gib die Sahne in die Auflaufform und rühre die stückigen Tomaten ein. Würze die Tomatensoße mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz.
2. Schäle die Zwiebel und die Knoblauchzehe. Würfeln beide klein und gib sie zur Soße.
3. Verteile die Tortellini in der Auflaufform. Gib den Spinat und anschließend die halbierten Mini-Tomaten und Mozzarellakugeln darüber.
4. Bestreue den Tortellini-Spinat Auflauf mit geriebenem Käse.
5. Backe ihn 35 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

