

Tortellini alla Sanne aus der runden Stoneware von Pampered Chef



Rezeptidee von Susanne Altschuh - Sanne kocht mit Pampered Chef

Zutaten:

400g Frische Tortellini aus dem Kühlregal
200g Lauch in Ringe schneiden
Cocktailtomaten halbiert
125g Mini Mozzarella
125g getrocknete Tomaten in Streifen schneiden
1 Glas Pesto Rosso von Barilla
550 g Sahne
200g Bergkäse gerieben
Diverse Gewürze

Die Tortellini mit dem Gemüse und dem Mozzarella in eine Schüssel geben dann mit etwas Rapsöl, Salz und Pfeffer würzen. Danach in die Runde Form füllen.

Die Sahne und das Pesto zusammen verrühren und mit den diversen Gewürzen pikant abschmecken und über das Gemüse gießen. Nochmals kurz verrühren und mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen.

In den vorgeheizten Backofen bei 220°/Ober-/Unterhitze/Rost/unterster Einschub/ca. 40-45 Minuten garen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Mehr Rezepte: www.martinaziehlmitpamperedchef.de

Mein Onlinehop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de