



Tortellini-Gratin

Zutaten:

2 Zweige Rosmarin
1 Zwiebel
2 EL Öl
150g Crème fraîche
1 EL Stärke
400g stückige Tomaten
Salz, Pfeffer
500g Tortellini (Kühlregal)
300g Kirschtomaten
70g Parmaschinken
125g Mozzarella

Zubereitung:

Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Rosmarin hacken. Zwiebel würfeln und mit Rosmarin im Öl andünsten.

Crème fraîche mit Stärke verrühren und mit den stückigen Tomaten zum Zwiebel-Mix geben, kurz aufkochen lassen, würzen.

Tortellini nach Angabe kochen. Tomaten halbieren. Alles mit der Soße in die Auflaufform schichten. Schinken und Käse klein schneiden und noch oben drauflegen.

Das Ganze kommt dann für ca. 20-25 Min. in den Backofen.