

Schnelles Tortellini - Gratin

Zutaten für: 4 Portionen

225	Gramm	Blattspinat, TK
500	Gramm	Tortellini mit Käsefüllung, frische
4		Tomate(n)
1	Dose	Thunfisch
150	Gramm	Käse, geriebener (Emmentaler)
		Salz und Pfeffer
	Etwas	Zitronensaft
		Fett für die Form

Anleitung:

Den Blattspinat auftauen lassen, ausdrücken und grob schneiden. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Tortellini nach Packungsangabe in Salzwasser kochen, dann abgießen. Die Tomaten waschen, vierteln, die Stielansätze entfernen, die Tomaten entkernen und in Würfel schneiden.

Spinat, Tortellini und Tomaten mit Thunfisch vermengen und alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Mischung in eine gefettete Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und ca. 10 Minuten überbacken.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: 465 kcal