

Tortellini - Ueberbackene

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Tortellini
200	Gramm	Zwiebeln
500	Gramm	Zucchini
3		Tomaten
30	Gramm	Butter oder Margarine
200	Gramm	Bel-Päse Käse
		Salz
		Pfeffer
		Basilikum zum Garnieren

Anleitung:

Die Tortellini in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Tomaten putzen, waschen und achteln. Fett in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin goldgelb braten. Zucchini zufügen und ca. 3 Minuten mitbraten. Tomaten unterheben und kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse und die Tortellini in eine feuerfeste Form füllen. Den Käse in dünnen Scheiben darüber geben. Unter dem heißen Grill überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Basilikumblättchen garnieren.